

MENÚ CAP DE SETMANA

del 17 al 19 de març del 2017

PRIMERS

Amanida de contrastos

Enciams, favetes, formatge, pastanaga, codony, tomàquet, pernil ibèric, i vinagreta

Amanida tèbia amb formatge de cabra

Enciams, formatge de cabra, poma verda, maduixes, fruits secs i vinagreta

Xatonada

Escarola, bacallà, tonyina, anxoves, salsa romesco, olives i olivada

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra i pernil ibèric

Tartar de bacallà amb tomaquet, ceba i olivada

Carpaccio de salmó amb oli d'anet

Crep de bolets i foie amb salsa de bolets

Verdures a la brasa amb romesco

Crema de ceps amb sal de pernil

Suquet de cigrons amb bacallà i "tortitas" de bacallà

Fabes guisades amb calamarcets

Trinxat de la Cerdanya

Tagliatella amb crema de gambes

Risotto de pernil ibèric

Rosejat de fideus amb sèpia i gambes

Canelons de carn a l'estil de l'àvia

SEGONS

Lluç de pinxo a la planxa

Calamars d'Arenys a la planxa o a la romana

Tonyina a la planxa amb ceba caramelitzada i soja

Salmó noruec a la brasa o amb salsa fines herbes

Bacallà amb mussolina de romesco gratinada

Secret ibèric a la mostassa

Peus de porc amb bolets i un toc picant

Melós de vedella amb pure de patata

Galtes de porc ibèric al forn

Cua de bou guisada a la cordovesa

Mandonguilles amb verduretes i ceps

Rosbif de vedella amb salsa demiglace

Steak tartar de filet de bou

Espatlla de xai al forn

Costelles i mitjanes de xai a la brasa

Entrecot a la brasa

Filet de bou a la brasa

23,90 € IVA INCLÒS

POSTRES

Pinya natural

Bunyols dolços sobre un llit de xocolata

Mel i mató amb crocanti d'ametlles

Pastís de formatge amb coulis de gerds

Tarta Santiago amb Meus Amores

Crema catalana

Coulant de xocolata

Tiramisu

logurt natural amb coulis de gerds

Flam d'ou

Crep de xocolata

Gelats variats (maduixa, vainilla i macadamia, xocolata)

AIGUA MINERAL I BEGUDES A ESCOLLIR

Refresc - cervesa- Nuviana blanc, rosat o negre - Turbio