

MENÚ FIN DE SEMANA

del 17 al 19 de marzo del 2017

PRIMEROS

Ensalada de contrastes

Lechugas, habitas, queso, zanahoria, membrillo, tomate, jamón ibérico y vinagreta

Ensalada tébia con queso de cabra

Lechugas, queso de cabra, manzana verde, fresas, frutos secos y vinagreta

Xatonada

Escarola, bacalao, atún, anchoas, salsa romesco, aceitunas y olivada

Timbal de escalivada con queso de cabra y jamón ibérico

Tartar de bacalao con tomate, cebolla y olivada

Carpaccio de salmón con aceite de eneldo

Crep de setas y foie con salsa de setas

Verduras a la brasa con romesco

Crema de ceps con sal de jamón

Suquet de garbanzos con bacalao y tortitas de bacalao

Habas guisadas con calamarcitos

"Trinxat" de la Cerdanya

Risotto de jamón ibérico

Tagliatella con crema de gambas

Fideua con sépia y gambas

Canelones de carne al estilo de la abuela

SEGUNDOS

Merluza de pincho a la plancha

Calamares de Arenys a la plancha o a la romana

Atún a la plancha con cebolla caramelizada y soja

Salmón noruego a la brasa o con salsa finas hierbas

Bacalao con muselina de romesco gratinada

Secreto ibérico a la mostaza

Carrillera de cerdo ibérico al horno

Meloso de ternera con pure de patata

Pies de cerdo con setas y un toque picante

Steak tartar de solomillo de buey

Paletilla de cordero al horno

Rabo de toro guisado a la cordobesa

Albondigas con verduritas y ceps

Rosbif de ternera con salsa demiglase

Costillas y medianas de cordero a la brasa

Entrecot a la brasa

Filete de buey a la brasa

23,90 € IVA INCLUIDO

POSTRES

Piña natural

Buñuelos dulces sobre chocolate

Requesón con miel y crocanti de almendras

Pastel de queso

Tarta Santiago amb Meus Amores

Crema catalana

Coulant de chocolate

Tiramisú

Yogurt natural con coulis de frambuesa

Flan de huevo

Crep de chocolate

Helados variados

AGUA MINERAL Y BEBIDA A ESCOGER

Refresco - cerveza- Nuviana blanco, rosado o tinto - Turbio