

## MENÚ TAPA I SEGON PLAT

del 17 al 19 de març del 2017

### PRIMERS

Amanida Caprese

Tomàquet, mozzarella, olives, oli d'alfabrega i olivada

Pebrots de "Padrón"

Braves a la planxa amb salsa picant

Espàrrecs de marge a la brasa

Calçots arrebossats amb salsa romesco

Croquetó de carn d'olla (4 unitats)

Carxofes a la brasa

Musclos al vapor

Xoricets a la sidra

Croquetes de pernil ibèric

Bunyols de bacallà

Pernil ibèric cuit a la gallega "Lacón"

Formatge brie arrebossat amb coulis de gerds

Brandada cremosa de bacallà amb torradetes

Orella de porc brasejada a feira

Aletes de pollastres adobades a la gallega

Xips de carxofa

### SEGONS

Sèpia a la planxa

Lluç fresc de pinxo a la planxa

Bacallà a la crema de formatges

Salmó noruec a la brasa

Steak tartar de filet de bou

Carpaccio de bou amb virutes de parmesà

Braó de porc al forn amb salsa de Xerès

Fricando de vedella amb bolets

Peus de porc a la brasa

Callos a la riojana amb salsa picant

Botifarra de parmesà i gírgoles a la brasa

Pollastret a la brasa

Conill a la brasa

Secret ibèric a la brasa

Entrecot a la brasa

20,95 € 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 macadàmia, xocolata)

**AIGUA MINERAL I BEGUDES A ESCOLLIR**

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