

EL MENÚ CAPS DE SETMANA I FESTIUS

25 I 26 DE JULIOL



Primers



Risotto negre de sípia, calamars i gambes
Raviolis de bolets i tòfona amb salsa de tòfona
Esqueixada de bacallà amb tomàquet, ceba morada i olivada
Remenat d'ous ecològics amb botifarra, xampinyons i espàrrecs
Canelons de filet o de peix i marisc amb beixamel i gratinats al forn
Coca d'escalivada amb formatge de cabra o amb anxoves de l'Escala
Carpaccio de tomàquet, burrata Fior di Latte, ruca, pinyons torrats i oli d'alfàbrega
Spaghetti a la bolonyesa, carbonara, 4 formatges, al pesto o salsa de trufa



Segons

Calamars a la planxa amb all i julivert
Secret a la brasa o als 4 formatges (acompanyat de patates fregides o verdures)
Brotxeta de cinc carns amb verdures (acompanyat de patates fregides o verdures)
Trio de botifarres a la brasa acompanyat de patates fregides
Croquetes de bacallà, pollastre, pernil, rostit, ceps, escalivada, calçots o cabrales
La nostra brasa: conill, hamburguesa, botifarra de pagès, galta de porc filatejada, cuixa de pollastre acompanyada de patates fregides o verdures a la brasa
Filet de vedella de 200gr. (Supl. 8€)
Entrecot de vedella 300gr. (Supl. 6€)
Pizza a escollir entre Clàssica i Calzone
Pizza blanca (Supl. 3€)
Pizza especial o Vegana (Supl. 5€)
Pizza gourmet (Supl. 7€)
Pizza sense gluten +3€ Supl. adicional
Hamburguesa Barbacoa: de porc, cheddar, ou ferrat, ceba cruixent i salsa barbacoa
Hamburguesa Cabreta: de vedella, formatge de cabra, mesclum, nous i salsa de nabius



Postres

Tiramisú
Flam de cafè amb nata
Pastís de formatge
Pastís de taronja amb xocolata
Panna cotta de nata o Baileys
Sorbet de mango o llimona
1 bola de gelat: turró, maduixa, nata, xocolata, vainilla, cafè o festuc
Coulant de xocolata negra o blanca (Supl. 2,50€)



Menú complet: 26€
Mig menú: 18,50€

Refresc, copa de vi, canya o agua. Cafè a part.
No es pot compartir menú.