



## ● MENÚ DIARI ORIENTATIU

**26.75€ iva incl.**

**Inclou:** pa, aigua i vi ampolla amb D.O.  
(*Refrescos, licors, cerveses, caves i cafès NO inclosos*)

*Tapeta de benvinguda*

### Primers Plats

- Raviolis XL, de carfofa i pernil amb salsa de 4 formatges i cruixents de pomesà.
- Crema de pèsols, amb tocs de salsa de calçots, crostons de pa, i daus de cansalada.
- La nostre ensaladilla russa amb xangurro, i vendresca de tonyina.
- Amanida de formatge de cabra gratinat i papaia, amb fruits secs, i vinagreta de gerds.
- Steak tàrtar de filet de vedella, tallat a ganivet lleugerament picant (+9€)
- Amanida tèbia de gambes i "zamburiñas", amb daus de fruites naturals i vinagreta de gerds (+8€)
- Carxofes confitades i rostides, amb escalopins de foie, i salsa de calçots. (+9.5€)

### ☺ Segons Plats

- Arròs caldós de sípia, carxofes i closques.
- Entrama de vedella adovada i feta a la brasa, amb guarnició de verdures naturals.
- Melós de porc Duroc, cuit a baixa temperatura amb salsa fosca i parmentier de patata trufada i bolets.
- Suprema de corball al forn, a l'all granat, amb llit de patates "panaderas" i bróquil.
- Pop a la brasa amb cansalada rostida i parmentier de patata trufada. (+10€)
- Entrecot de vedella 0.500kg, fet a la brasa amb guarnició (+10€)
- Magret d'ànec, amb salsa agredolça, amb mosaic de fruites naturals (+7.50€)

### 🍰 Postres Casolans

- Mel i mató amb fruits secs.
- Fruitess naturals amb sorbet de gerds.
- Carrot cake amb fina capa de mascarpone.
- Tiramissú a la nostre manera.
- El nostre coulant de xocolata amb gelat (12 min) (+4.50€)
- Tatín de poma al forn amb gelat de vainilla (+4.50€)
- Trufes de la casa amb nata (+4.50€)

- Si tens alguna **al·lèrgia o intolerància alimentària, informa el personal abans de fer la comanda**. Estarem encantats d'adaptar els plats o recomanar-te opcions segures.