

Menú de cap de setmana i festius

Per començar

Olives trencades

Primer plat a triar

Crema de marisc amb lluç, musclos i llagostí

Tàrtar de tomàquet amb cremós d'albergínia i burrata de búfala

Carpaccio de carbassó amb formatge de cabra, tomàquet sec i pinyons

Amanida de peres confitades amb formatge blau i vinagreta de Mòdena i nous

Canelons casolans gratinats

Cargols guisats a la catalana amb xoriço i cansalada

Segon plat a triar

Paella d'arròs a la marinera (mínim per a 2 persones)

Peix a la graella filet de llobarro, calamar, llagostí i musclos

Confit d'ànec amb peres al vi

Cruixent de peu de porc farcit de botifarra negra i pinyons

Melós de vedella amb bolets

Calamars farcits de bolets i llagostins

Postres a triar

Pijama flam, fruita en almívar, nata, gelat de vainilla amb neula

Crema cremada

Mel i mató

Capritx de iogurt grec amb fruites

Sorbet de mojito

Begudes

Aigua

Preu: 38€ (IVA inclòs)

Qualsevol plat del menú es pot demanar a la carta

El menú no es pot compartir

Possibilitat de Take Away. El preu de cada envàs per emportar és de 0,75€

