

Menú de dia

- ⊗ Amanida de seitons amb vinagreta de taronja
- ⊗ Tomàquet cor de bou amb tonyina en oli i olivada
- ⊗ Carxofes confitades amb encenalls de pernil
Caneló XXL de bolets gratinat

A Culant d'ou amb patates i pernil ibèric

Costelletes de garrinet amb pera escalivada i maionesa de mostassa

- ⊗ Melós de vedella amb gratinat de patates
- ⊗ Brinces de porc ibèric a la brasa amb compota de poma
- ⊗ Peix del dia
- ⊗ Paella del dia
- ⊗ Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 5€)
- ⊗ Tàrtar de vedella a la nostra manera (supl. 6€)
- ⊗ Filetó de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 8€)
- ⊗ Txuletó de vaca vella madurada 60 dies-1 kg.- (supl. 17€/persona) -mínim 2 persones-

Postres del dia d'elaboració pròpia

Vi negre Terra de Pau -DO Terra Alta-

Vi negre Viña Pomal criança -DO Rioja- (supl. 8€ + iva / ampolla)

Aigua mineral

Preu: 20€ iva inclòs

Ja has provat la nova cervesa artesana de Terrassa? La Resclosa!!

Preu: 3€ + 10% iva

Formula Ristol

Amanida individual o Pasta a la bolonyesa - Un segon plat a triar del menú - Postres
Copa de vi - Aigua mineral

Preu: 16€ iva inclòs

NOVA "Carta de Nits" amb "Tapes i Platets" -aquest any obrirem la terrassa de nit mes aviat-

Menú Degustació

- ⊗ Enciam viu amb anxoves 00 del Cantàbric amb maduixots i olivada
- Pèsols del Maresme a la catalana amb foie
- ⊗ Suquet de bacallà amb gambes de Palamós
- ⊗ Filet rus de vedella amb parmentier trufada

Torrades de Santa Teresa amb crema catalana cremada

Vi negre Brunus -DO Montsant-

Aigües minerals

Preu: 50€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-

**i per la sobretaula, un gintònic o 1/2,
amb ginebra Germà i tònica premium**