

Menú del dia

-EXEMPLE donat que el canviem plats asiduament-

- ⊗ Carpaccio de bacallà amb enciam viu, escalivada i romesco
 - ⊗ Tomàquet de pagès amb pop, gambes, escopinyes i musclos
Lasagna freda de verdures amb tonyina i anxoves
 - ⊗ Guisadet de murgules, mongetes baby i ronyons de xai lletó
 - ⊗ Culant d'ou amb cremós de patata i bolets
- **
- ⊗ Cua de bou sense feina farcida de bolets amb el seu suc
Brinces d'ibèric a la brasa amb compota de poma, remolatxa i roses
Costellam de xai al forn amb salseta de mostassa antiga
 - ⊗ Peix del dia
 - ⊗ Paella a triar **
 - ⊗ Entrecot de vedella amb guarnició (supl. 5€)
 - ⊗ Tàrtar de vedella a la nostra manera (supl. 6€)
 - ⊗ Filetó de vedella amb guarnició (supl. 8€)
 - ⊗ Txuletó de Zabaldica -1 kg.- amb patates (supl. 17€) -mínim 2 persones-
- **

Postres del dia

**

Vi negre Castell dels Frares -DO Terra Alta-
Vi negre Santes -DO Montsant- (supl. 6€ ampolla)
Aigües minerals

Preu: 30 € iva inclòs

-se servirà per taules senceres-

** Senyoret de peix i marisc - Negre amb sípia - Ànec i bolets

*** Es pot substituir el primer plat per un pica-pica (cinc referències)

Menú Degustació

Amanideta de tomàquet de pagès amb mariscs
Cremós de patata amb culant d'ou i foie a la sal
Bacallà guisat amb bolets
Filet de vedella de Girona amb salseta Cafè de París
Torrades de Santa Teresa amb crema catalana

Vi negre Santes -DO Montsant-
Aigües minerals

Preu: 50€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-