

Menú Fin de Semana

- ⊗ Ensalada de jamón de pato y fresones con vinagreta de jerez
- ⊗ Carpaccio de gambas con empedrado de garbanzo pequeño y espuma de bacalao
 - ⊗ Tomate de Montserrat con anchoas de la'escala i formatge
 - Navajas, almejas y berberechos gallegos al pesto rojo
- ⊗ Culant de huevo con cremoso de patata, moixernons i panceta de bellota

- ⊗ Meloso de ternera con salsa de moscatel
- ⊗ Brinzes de cerdo ibérico a la brasa con nísperos estofados
- ⊗ Picaña de ternera a la brasa con patatas caliu y all-i-oli de romesco
 - ⊗ Pescado del día
- ⊗ Paella del Señoret o Arroz negro con sepia o Paella de pato y setas
 - ⊗ Paella de bogavante (supl. 6€ + iva)
- ⊗ Entrecot de ternera a la brasa con guarnición (supl. 5€ + iva)
 - ⊗ Tártar de ternera a nuestra manera (supl. 6€ + iva)
 - ⊗ Filetón de ternera a la brasa con guarnición (supl. 8€ + iva)
- ⊗ Chuletón de vaca vieja madurada 60 días-1 kg.- (supl. 17€ + iva/persona)
**

Postres del día

**

Vino tinto Segura Viudas garnatxa -DO Cataluña-

Viña Pomal crianza -DO Rioja- (supl.8€ + iva)

Aguas minerales

Precio: 30€ iva incluido

Menú Degustación

- ⊗ Ensalada viva con anchoas 00 del Cantábrico con fresones y olivada
 - Guisantes del Maresme a la catalana con foie
 - ⊗ Suquet de bacalao con gambas de Palamós
 - ⊗ Solomillo ruso de ternera con parmantier trufada
- Torradas de Santa Teresa con crema catalana quemada

Vino tinto Brunus -DO Montsant-

Aguas minerales

Precio: 50€ iva incluido

-se servirá para mesas enteras-

Cerveza artesana de Terrassa, La Resclosa: 3€ + iva

El Gintónico que cambia de color...con ginebra Bluwer: 6,50€ + iva

La ginebra Germà de Sabadell con tónica: 6,00€+ iva