

Menú Cap de Setmana

- ⊗ Amanida de pernil d'ànec i maduixots amb vinagreta de xerex
- ⊗ Carpaccio de gambes, amb empedrat de cigró menut i escuma de bacallà
- ⊗ Tomàquet de Montserrat amb anxoves de l'escala i formatge d'ovella Navalles, cloïsses i escopinyes gallegas al pesto vermell
- ⊗ Culant d'ou amb cremós de patata, moixernons i cansalada de glà

- ⊗ Melós de vedella amb salsa de moscatell
- ⊗ Brinzes de porc iberic a la brasa amb nespres estofats
- ⊗ Picanya de vedella a la brasa amb patates caliu i all-i-oli de romesco
- ⊗ Peix del dia
- ⊗ Paella del Senyoret o Arròs negre amb sípia o Paella d'ànec i bolets
- ⊗ Paella de llamàntol (supl. 6€ + iva)
- ⊗ Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 5€ + iva)
- ⊗ Tàrtar de vedella a la nostra manera (supl. 6€ + iva)
- ⊗ Filetó de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 8€ + iva)
- ⊗ Txuletó de vaca vella madurada 60 dies-1 kg.- (supl. 17€ + iva/persona)

**

Postres del dia

**

Vi negre Segura Viudas garnatxa -DO Catalunya-

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

Aigües minerals

Preu: 30€ iva inclòs

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-

Cervesa artesana de Terrassa, La Resclosa: 3€ + iva
El Gintònic que canvia de color...amb ginebra Blower: 6,50€ + iva
La ginebra Germà de Sabadell amb tònica: 6,00€+ iva