

## Menú Fin de Semana

- ⊗ "Esqueixada" de bacalao con olivada de Kalamata y romesco  
Crema de almendras fria con vieiras y trufa de verano
  - ⊗ Tomate de Montgrí con anchoas de La Escala
  - ⊗ Atún toro en escabeche de manzana ácida
- ⊗ Culant de huevo con cremoso de patata, rossinyols y panceta  
\*\*\*
  - ⊗ Cola de buey rellena de setas y su jugo
- ⊗ Lagarto de ibérico a la brasa con melocotón blanco caramelizado
  - ⊗ Confit de pato con dátiles y salsa de frutos rojos
  - ⊗ Pescado del día
- ⊗ Paella del Señorito 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)
- ⊗ Solomillo de ternera a la brasa con guarnición (supl. 8€ + iva)
- ⊗ Chuletón de vaca vella madurada 60 días-1 kg.- (supl. 17€ + iva/persona)  
\*\*\*

Postres del día

\*\*\*

Vino tinto Tres Peus al Gat

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

Aguas minerales

**Precio: 30€ iva incluido**

## Menú Degustación

- ⊗ Tomate de Montgrí con anchoas de La Escala
- ⊗ Cola de atún Toro tibia con ajo y guindilla
- ⊗ Suquet de bacalao con gambas de Palamós
- ⊗ Cochinillo crujiente sin trabajo con salsa de naranja
- Torradas de Santa Teresa con crema catalana quemada  
\*\*\*

Vino tino Ànima de Raimat -DO Costers del Segre-

Aguas minerales

**Precio: 50€ iva incluido**

-se servirá para mesas enteras-

**Cerveza artesana de Terrassa, La Resclosa: 3€ + iva**  
**La ginebra Germà de Sabadell con tónica: 7,00€+ iva**