

Menú Cap de Setmana

- ⊗ Esqueixada de bacallà amb olivada de Kalamata i romesco
Crema d'ametlles freda amb vieires i tófonta d'estiu
- ⊗ Tomàquet de Montgrí amanit amb anxoves de L'Escala
- ⊗ Tonyina toro en escabetx de poma àcida
- ⊗ Culant d'ou amb cremós de patata, rossinyols i cansalada de glà

- ⊗ Cua de bou farcida de bolets i el seu suc
- ⊗ Brinzes de porc ibèric a la brasa amb pressec blanc caramelitzat
- ⊗ Confit d'ànec amb dàtils i salsa de fruits vermells
- ⊗ 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 Tres Peus al Gat -Vi de garatge-
Viña Pomal criança -DO Rioja- (supl.8€ + iva)
Aigües minerals

Preu: 30€ iva inclòs

Menú Degustació

- ⊗ Tomàquet de Montgrí amb anxoves de L'Escala
- ⊗ Cua de tonyina Toro tebia amb all i guindilla
- ⊗ Suquet de bacallà amb gambes de Palamós
- ⊗ Garrinet cruixent sense feina amb salseta de taronja
- Torrades de Santa Teresa amb crema catalana cremada

Vi negre Ànima de Raimat -DO Costers del Segre-
Aigües minerals

Preu: 50€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-

Cervesa artesana de Terrassa, La Resclosa: 3€ + iva
La ginebra Germà de Sabadell amb tònica: 7,00€+ iva