

Menú del día

- ⊗ Ensalada de atún confitada con vinagreta de naranja
 - ⊗ Tomate de Montgrí relleno de brandada de bacalao y piñones
Crep de setas, queso y rúcula
Pasta calamari con gambas al ajillo
 - A Culant de huevo con patatas y jamón ibérico

 - ⊗ Meloso de buey con salsa café de París y cremoso de patatas
 - ⊗ Entrecot de cerdo castanyer a la brasa con brocheta de tres melocotones
 - ⊗ Roastbeef de ternera con pimientos del Padrón y salsa trufada
 - ⊗ Pescado del día
 - ⊗ Paella del día
 - ⊗ 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 vieja madurada 60 días-1 kg.- (supl. 17€/persona) -mínimo 2 personas-

- Postres del día de elaboración propia

- Vino tinto René Barbier -DO Cataluña-
Vino tino Ànima de Raimat -DO Costers del Segre- (supl. 7€ + iva / botella)
Agua mineral

Precio: 20€ iva incluido

Cerveza artesana de Terrassa, La Resclosa: 3€ + 10% iva

Menú bogavante (paella o caldoso): 30€ iva incluido (bebidas no incluidas)

Formula Ristol

Ensalada individual o Pasta a la boloñesa - Un segundo plato a escoger del menú - Postres
Copa de vino - Agua mineral

Precio: 16€ iva incluido

Y por las noches... "Tapas y Platos" y "Menú 5 Tapas" por 20€

Menú Degustación

- ⊗ Cinco tomates aliñados
- ⊗ 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-