

Menú de dia

- ⊗ Amanida de tonyina confitada amb vinagreta de taronja
- ⊗ Tomàquet de Montgrí farcit de brandada de bacallà i pinyons
Crep de bolets, formatge i rúcula
Pasta calamari amb gambes a l'allet
A Culant d'ou amb patates i pernil ibèric

- ⊗ Melós de bou amb salsa cafè de París i cremós de patates
- ⊗ Entrecot de porc castanyer a la brasa amb broqueta de tres préssecs
- ⊗ Roastbeef de vedella amb pebrots de Padrón i salsa trufada
- ⊗ Peix del dia
- ⊗ Paella del dia
- ⊗ 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€/persona) -mínim 2 persones-

Postres del dia d'elaboració pròpia

Vi negre René Barbier -DO Catalunya-
Vi negre Ànima de Raimat -DO Costers del Segre- (supl. 7€ + iva / ampolla)
Aigua mineral

Preu: 20€ iva inclòs

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

Menú Llamàntol (paella o caldós): 30€ iva inclòs (begudes no incloses)

Formula Ristol

Amanida individual o Pasta a la bolonyesa - Un segon plat a triar del menú - Postres
Copa de vi - Aigua mineral

Preu: 16€ iva inclòs

I per les nits... "Tapes i Platets" i "Menú 5 Tapes" per 20€

Menú Degustació

- ⊗ Cinc tomàquets amanits
- ⊗ Cua de tonyina Toro tebia amb all i guindilles dolces fresques
- ⊗ 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-