

Menú de Dia

A Esqueixada de bacallà

A Lasanya freda de samfaina i tonyina amb olivada

⊗ Lenties estofades amb foie i bolets

Alberginia en témpura i salsa romesco

A Culant d'ou amb patates i pernil ibèric

⊗ Hamburguesa de vaca amb patata misto,ou deguatlla i xistorra

⊗ Civet de cervol amb pases,prunes i orellanes

⊗ Picanya de bou a la brasa amb patata caliu i all-i-oli de mel

⊗ 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)

⊗ Cuixa de xai lletó al forn 1kg. aprox. -per 2 persones- (supl. 16€ + iva)

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 Veri

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 Veri

Preu: 16€ iva inclòs

**I per les nits... Menú Nits 25€ i Carta de Tapes
Sopar Cata, 6 plats i 6 vins Pansa Blanca: 30€
Dijous 29/11 - 21h.**

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-

Aigua mineral Veri

Preu: 50€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-