

Menú Cap de Setmana

- ⊗ Amanida de mozzarella de búfala amb pesto de menta
- Caneló XXL de carxofes i pernil ibèric amb la seva salseta
- ⊗ Carpaccio de vedella amb bolets en escabetx i vinagreta d'anxoves
Mil fulls de calçots, bacallà i romesco de pipes
- ⊗ Culant d'ou amb cremós de patata, sobrassada i cansalada de glà

- ⊗ Picanya de bou amb salsa ximi-xurri i patates caliu
- ⊗ Peus de porc desossat amb ceps rostits
- ⊗ Costelletes de xai lletó a la brasa amb compota de codony i all-i-oli de mel
⊗ Peix del dia
- ⊗ Paella del Senyoret o Arròs negre amb sípia o Paella d'ànec i bolets
⊗ Paella de llamàntol (supl. 7€)
- ⊗ Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 5,50€)
- ⊗ Tàrtar de vedella a la nostra manera (supl. 7€)
- ⊗ Filetó de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 9€)
- ⊗ Cuixa de xai lletó al forn 1kg -per 2 persones- (supl. 18€)

Postres del dia

Vi negre Synera -DO Catalunya-
La Sastreria -DO Priorat- (supl. 9€)
Aigua mineral natural

Preu: 30€ iva inclòs

Menú Degustació

- ⊗ Favetes de pagès confitades, anxoves i tàrtara d'algues
- ⊗ Tartar de tonyina Toro
- ⊗ Suquet de bacallà amb gambes de Palamós
- ⊗ Filet de vedella amb salsa Cafè de París
- Torrades de Santa Teresa amb crema catalana cremada

Vi negre Abadal Franc -DO Pla de Bàges-
Aigua mineral natural

Preu: 50€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-

Menú Calçotada: 35€

Cervesa artesana de Terrassa, La Resclosa: 3,50€