

Menú de Dia

A Amanida de xató (bacallà, anxoves, tonyina i romesco)

⊗ Carpaccio de tomaquet amb seitons

Raviolis de bolets amb salseta de parmesà

⊗ Timbal de verduretes de temporada saltejada amb mouselina de xereç

A Culant d'ou amb patates i pernil ibèric

⊗ Cua de bou estofada al vi de montsant amb cremós de patata

⊗ Costellam de xai al forn amb salsa de mostassa i mel

⊗ Magret d'ànec a la brasa amb piña caramelitzada i salsa de taronja

⊗ Peix del dia

⊗ Paella del dia

⊗ 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. aprox. -per 2 persones- (supl. per pers 9€)

Postres del dia d'elaboració pròpia

Vi negre René Barbier -DO Catalunya-

Vi negre La Sotreria -DO Priorat- (supl. 8€/ampolla)

Aigua mineral

Preu: 20€

Menú Calçotada: 35€

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

Formula Ristol

Amanida individual o Pasta a la bolonyesa - Un segon plat a triar del menú - Postres

Copa de vi - Aigua mineral

Preu: 16€

i per les nits... Menú Nits 25€

Menú Degustació

⊗ escabeix de camagroc i llengua de bou amb anxoves de l'escala

⊗ 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

Vivanco criança 2015 -DO Rioja-

Aigua mineral

Preu: 50€