

Menú del Día

A Amanida de xató (bacalao, anchoas, atún y romesco)

⊗ Carpaccio de tomate con boquerones

Raviolis de setas con salsita de parmesano

⊗ Timbal de verduritas de temporada salteadas con muselina de jerez

A Culant de huevo con patatas y jamón ibérico

⊗ Cola de buey estofada al vino de montsant con cremoso de patata

⊗ Costellam de cordero al horno con salsa de mostasza y miel

⊗ Magret de pato a la brasa con piña caramelizada y salsa de naranja

⊗ Pescado del día

⊗ Paella del día

⊗ Entrecot de ternera a la brasa con guarnición (supl. 5,50€)

⊗ Tártar de ternera a nuestra manera (supl. 7€)

⊗ Solomillo de ternera a la brasa con guarnición (supl. 9€)

⊗ Pierna de cordero lechal al horno 1kg. aprox. -para 2 personas- (supl. por pers 9€)

Postres del día de elaboración propia

Vino tinto René Barbier -DO Cataluña-

Vino tinto La Sotreria -DO Priorat- (supl. 8€/ampolla)

Agua mineral

Precio: 20€

Menú Calçotada: 35€

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

Fórmula Ristol

Ensalada individual o Pasta a la boloñesa -Un segundo plato a escoger del menú - Postres

Copa de vino - Agua mineral

Precio: 16€

Y por las noches... Menú Noches 25€

Menú Degustación

⊗ Escabeche de camagroc y lengua de buey con anchoas de la escala

⊗ Tártar de atún Toro

⊗ Suquet de bacalao con gambas de Palamós

⊗ Solomillo de ternera con salsa Café de París

Torradas de Santa Teresa con crema catalana quemada

Vivanco crianza 2015 -DO Rioja-

Agua mineral

Precio: 50€