

Menú Cap de Setmana

⊗ Amanida dels primers rovellons confitats amb magrana
Carpaccio de tomàquet rosa i cor de bou amb anxoves ,pop i pesto
Amanida de salmó fumat i truita fumada a casa amb pinya i tàrtara
Focaccia d´alberginia , butifarra negra i formatge de cabra

⊗ Culant d´ou amb parmentier trufada i rosinyols

Cua de bou farcida de foie amb salseta de ceps

⊗ Brinces de porc ibèric a la brasa amb ximi xurri i pera escalivada

⊗ Costellam de xai ibèric amb patates al cava

⊗ 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€)

⊗ Espatlla o cuixa de xai lletó al forn 1kg -per 2 persones- (supl. 9€ per per.)

Postres del dia d´elaboració pròpia

Vi negre Portium -DO Penedès-

Vi negre Vall Major -DO Terra Alta- (supl. 7€)

Aigua mineral natural

Preu: 30€ iva inclòs

Menú Degustació

⊗ Amanida de rovellons botó amb contrastos de tardor

⊗ Tartar de tonyina Toro

⊗ Suquet de bacallà amb gambes de Palamós

⊗ Filet de vedella a la brasa amb flor de carbasso, fondue i salsa d´oportó

Torrades de Santa Teresa amb crema catalana cremada

Vi negre Santes -DO Montsant-

Aigua mineral

Preu: 50€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-

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