

FÓRMULA CAP DE SETMANA ▯ FÓRMULA FIN DE SEMANA

ENTRANTS ▯ ENTRANTES

Amanida verda de l'hort d'en Martí

Ensalada verde de la huerta de Martí

Porros a la flama amb formatge de cabra i vinagreta de mel

Puerros a la llama con queso de cabra y vinagreta de miel

Coca de recapte amb carpaccio de gamba, crudités i cremós d'all escalivat

Coca de recapte con carpaccio de gamba, crudités y cremoso de ajo escalibado

Terrina de muntanya amb amanida fresca i vinagreta de mel

Tarrina de montaña con ensalada fresca y vinagreta de miel

Truita oberta d'orella, botifarra negra, fulles fresques i oli de tomàquet i pinyons

Tortilla abierta de oreja, butifarra negra, hojas frescas y aceite de tomate y piñones

Macarrons gratinats de pollastre rostit, ceba i beixamel suau

Macarrones gratinados de pollo asado, cebolla y bechamel suave

Mongeta del ganxet amb bacallà esqueixat i tripa i alls tendres confitats

Alubias del ganxet con bacalao desmigado y tripa y ajos tiernos confitados

Sopa de ceba amb ou escumat i torrades gratinades amb formatge

Sopa de cebolla con huevo poché y tostadas gratinadas con queso

Coulant de patata amb bolets a la crema i pernil ibèric

Coulant de patata con setas a la crema y jamón ibérico

(Supl. 20)

Canelons rostits amb foie i ceps

Canelones asados con foie y boletus

(Supl. 20)

PRINCIPALS ▯ PRINCIPALES

Mandonguilles de peix guisades amb picada catalana i patates rosses

Albóndigas de pescado guisadas con picada catalana y patatas fritas

Melós de vedella guisada amb cebetes, bolets i patates rosses

Meloso de ternera guisada con cebollitas, setas y patatas fritas

Corbina al forn amb salsa mediterrània i patates forquilla

Corvina al horno con salsa mediterrània y patatas tenedor

Turbot a la brasa amb verdures escalivades i escarola romescada

Rodaballo a la brasa con verduras escalivadas y escarola romescada

Rap de llotja a la romana

Rape de lonja a la romana

(Supl. 30)

Peus de porc amb naps i gírgoles saltades

Pies de cerdo con nabos y setas salteadas

Cuixa de pollastre a la brasa amb albergínia gratinada

Muslo de pollo a la brasa con berenjena gratinada

Entrecot a la brasa amb patata morter i mongeta tendra

Entrecot a la brasa con patata mortero y judías verdes

Espatlla de cabrit rostida al forn amb ceba i patates guisades

Paletilla de cabrito asada al horno con cebolla y patatas guisadas

(Supl. 40)

Arròs del dia (Mín. 2 persones)

Arroz del día (Mín. 2 personas)

Arròs de verdures de l'hort d'en Martí (Mín. 2 persones)

Arroz de verduras de la huerta de Martí (Mín. 2 personas)

Arròs caldós de llamàntol (Mín. 2 personas)

Arroz caldoso de bogavante (Mín. 2 personas)

(Supl. 40 p/p)

LES POSTRES ▯ POSTRES

Pinya al natural amb llima i menta

Piña al natural con lima y menta

Crema catalana

Crema catalana

Flam al rom amb nata

Flan al ron con nata

Sorbet de Sant Martí

Sorbet de Sant Martí

Cremós de xocolata amb coca de forner

Cremoso de chocolate con coca de panadero

Recuit de drap amb mermelada de taronja amarga

Requesón con mermelada de naranja amarga

Milfulls cruixent amb nata i maduixes

Milhojas crujiente con nata y fresas

Dolça tradició

Dulce tradición

▯▯▯

Pa i beguda

Pan y bebida

▯▯▯

Preu ▯ Precio

30▯

(IVA inclòs/incluido)

****Consulta amb el nostre equip els suggeriments del dia**

Consulta con nuestro equipo las sugerencias del día.

Aquest establiment disposa de tota la informació sobre intoleràncies i/o al·lèrgens.

Este establecimiento dispone de toda la información sobre intolerancias y/o alérgenos.