

## FÓRMULA SETMANAL ▯ FÓRMULA SEMANAL

### 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*

(Supl. 2.50€)

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*

(Supl. 2€)

Sopa de ceba amb ou escumat i torrades gratinades amb formatge

*Sopa de cebolla con huevo poché y tostadas gratinadas con queso*

## 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*

(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*

(Supl. 30)

## Arròs del dia ▯ Arroz del día

Dilluns ▯ Lunes  
Arròs caldós de  
bacallà amb coliflor i  
espinacs  
*Arroz caldoso de  
bacalao con coliflor y  
espinacas*

Dimecres ▯ Miércoles  
Fideuà amb all i oli  
*Fideuà con alioli*

Dijous ▯ Jueves  
Arròs Parellada  
*Arroz Parellada*

Arròs de verdures de  
l'hort d'en Martí  
*Arroz de verduras de la  
huerta de Martí*

Divendres ▯ Viernes

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*

▯▯▯

Pa i beguda

*Pan y bebida*

▯▯▯

Preu ▯ Precio

20▯

(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.*