

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

Carbassó, amanida de marisc, ruca, vinagreta de tomàquet i pinyons

Calabacín, ensalada de marisco, rúcula, vinagreta de tomate y piñones

Terrina de muntanya amb amanida fresca

Tarrina de montaña con ensalada fresca

Truita oberta d'espàrrecs, alls tendres, pop i cansalada curada

Tortilla abierta de espárragos, ajos tiernos, pulpo y panceta curada

Macarrons gratinats de pollastre rostit, ceba i beixamel suau

Macarrones gratinados de pollo asado, cebolla y bechamel suave

Empedrat de llegums amb tàrtar de tonyina i cítrics

Empedrat de legumbres con tartar de atún y cítricos

Gaspaxo amb els seus sagraments

Gazpacho con sus sacramentos

“Steak tartar” de vaca amb ou ferrat (Supl. 3€)

“Steak tartar” de vaca con huevo frito

Canelons rostits amb foie i ceps (Supl. 3€)

Canelones asados con foie y boletus

ARROSSOS · ARROCES

MÍN 2 PERSONES · MÍNIMO 2 PERSONAS

PRINCIPALS · PRINCIPALES

Arròs del dia

Arroz del día

Arròs de verdures de l'hort d'en Martí

Arroz de verduras de la huerta de Martí

Arròs caldós de llamàntol (supl. 6€ p/p)

Arroz caldoso de bogavante

PRINCIPALS · PRINCIPALES

Calamar a la brasa amb ceba i tomàquets rostits

Calamar a la brasa con cebolla y tomates asados

Bacallà amb samfaina i patates rosses

Bacalao con samfaina y patatas fritas

Turbot a la brasa amb verdures escalivades i escarola romescada (Supl. 3€)

Rodaballo a la brasa con verduras escalivadas y escarola romescada

Rap de llotja a la romana (Supl. 5€)

Rape de lonja a la romana

Melós de vedella guisada amb cebetes, bolets i patates rosses

Meloso de ternera guisada con cebollitas, setas y patatas fritas

Peus de porc amb crosta i escalivada

Pies de cerdo con costra y escalivada

Rodó de pollastre al vi ranci amb xampinyons i ceba confitada

Redondo de pollo al vino rancio con champiñones y cebolla confitada

Xai al forn amb puré de moniato i gírgoles saltades

Cordero al horno con puré de boniato y setas de cardo salteadas

Entrecot a la brasa amb patata mortar i mongeta tendra (Supl. 3€)

Entrecot a la brasa con patata mortero y judías verdes

Espatlla de cabrit rostida al forn amb ceba i patates guisades (Supl. 8€)

Paletilla de cabrito asada al horno con cebolla y patatas guisadas

LES POSTRES · POSTRES

Pinya al natural amb llima i menta

Piña al natural con lima y menta

Cremós de xocolata amb coca de forner

Cremoso de chocolate con coca de panadero

Pastís de formatge amb estofat aranyons especiats

Tarta de queso con estofado de arándanos especiados

Milfulls cruixent amb nata i maduixes

Milhojas crujiente con nata y fresas

Crema catalana

Crema catalana

Flam al rom amb nata

Flan al ron con nata

Sorbet de Sant Martí

Sorbete de Sant Martí

Mató amb melmelada d'oli d'oliva i nous

Requesón con mermelada de aceite de oliva y nueces

Un entrant
+ un arròs o principal
+ unes postres
+ pa i beguda
Un entrante
+ un arroz o principal
+ un postre
+ pan y bebida

32€

(IVA inclòs/incluido)

— La —
FONDA
Ristol