



MENÚ CAP DE SETMANA **11 i 12 d'agost**

PRIMERS PLATS:

Amanida de Cor de Bou i ventresca de tonyina vermella escabetxada
Canalons d'ànec amb beixamel trufada
Gaspatxo de maduixes de Can Marpons (Arenys) i poma golden
Tempura de verdures de l'horta de Can Noe (Cabrera de mar) i flor de carabassó amb soja

SEGONS PLATS:

Turbot al forn amb patates panadera
Entrecot de Girona en pissarra i patata al caliu
Arròs de costella de porc i salchichas de Can selles (Cabrils)
Arròs caldós de llamàntol (supl. 6,5-€)*

POSTRES:

Mousse de xcolata al 70% de cacao
Prèssec al forn amb gelat de vainilla
Postres del dia
Sorbet de llimona
Postres de carta a escollir. (supl. 1-€)

Aigua, vi o cervesa i assortiment de pans
Opció: Parvus chardonnay D.O. Alella
(supl. 6-€ per ampolla)

Preu: 29.70-€

IVA inclòs

Tel 937533350

www.hort.cat [facebook](#) info@hort.cat

