

tempo


de l'hort 


MENU EJECUTIVO

Para empezar...


Ensalada de tomate y ventresca de atún escabechado 

Alcachofas con crujiente de jamón y parmesano 

Sopa de galets 

Tempura de verduras de temporada con soja 

Mejillones al vino blanco y hierbas provenzales


Canelones de carne rustida con bechamel trufada 


Platos principales

“Carn d’olla” 

Espalda de cordero al horno con pastel de patata

Lubina al horno con patatas panaderas

Bacalao con setas y garbanzos 

Entrecot de Girona en pizarra y patata al “caliu” 

Arroz caldoso de bogavante (supl 6.5- €) 

Además los,

Miércoles: Fideuá de l'Hort con sepia*

Jueves: Paella de marisco *

Viernes: Arroz meloso de butifarra de Cabrils*  

Un buen final...

Naranja quemada con nueces y miel 

Mousse de chocolate al 72% de cacao 

Postre del día

Sorbete de coco

Postre de la carta a escoger (supl 1.- €)

La bodega de proximidad con D.O. ¡Prueba excelentes vinos a copas!

Copa de vino blanco Ben Plantat (*garnatxa blanca i Moscatell*) D.O. Catalunya,

Copa de vino rosado Roura (*Merlot*) D.O. Alella ó

Copa de vino tinto Garnatxa Alta Alella (*Garnatxa negra*) D.O. Alella

Agua, cerveza y surtido de panes



Sugerencia del chef



Con producto de proximidad

Precio: 24.70.-€ (IVA incluido)

*Nuestros arroces están hechos al momento