



MENÚ EJECUTIVO

Laborables del 16 al 21 de Mayo

PRIMEROS PLATOS:

Ensalada de sandía escarchada con ventresca de atun y micro mezclum
Timbal de escalibada con queso de cabra
Salteado de habas de Can Pi con jamón y huevo poché
Tártar de salmón y aguacate con vinagreta de olivada
Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón
Las croquetas de idiazábal con membrillo y mermelada de tomate

SEGUNDOS PLATOS:

Entrecot a la plancha con patata "al caliu"
Rabo de buey rustido y deshuesado con dados de patata
Corvina al horno a la donostiarra
Cesta de calamares a la romana con mayonesa
Cabrito al horno con verduritas de l'Hort (supl. 3.5- €)
Arroz caldoso de bogavante (supl. 6.5- €)

a más a más

MIÉRCOLES: Fideuá de l'Hort.

JUEVES: Paella de marisco hecha al momento.

VIERNES: Arroz negro a la cazuela con sepia y almejas.

POSTRES:

Mousse de chocolate al 72% de cacao
Terramisú de chef
Crema catalana con fresones del Maresme
Helados al gusto
Postres de carta a elegir. (Supl. 1.- €)

Agua, vino o cerveza y surtido de panes

Precio: 24.70.-€

IVA incluido