

## MENÚ EXECUTIU

### Per començar...

Amanida de quinoa i salmó marinat

Raviolis d'albergínia farcits de botifarra del Perol 

Sopa freda de tomàquet agricultura ecològica de Can Noé, Cabrera de mar 


Calamar nacional a la romana amb maionesa


Canelons de verdures amb fulla d'arròs i parmesà gratinats 

Cloïsses de les Ries Gallegues a la marinera

### Plats principals

Suprema de corball al forn amb patata panadera

Orada en papillote amb verduretes de Can Noé 

Entrecot de Girona en pissarra i patata al caliu 

Cua de bou desossada amb patates Red Pontiac 

Espatlla de xai del Montseny al forn, suc del seu rostit i pastís de patata 

Arròs caldós de llamàntol (supl 6.5- €) 

### A més a més els ,

**Dimecres:** Fideuà de l'Hort amb sípia \*

**Dijous:** Paella de marisc \*

**Divendres:** Arròs melós de botifarra de Cabrils \*  

### Un final dolç...

Lemon pie casolà

Maduixes de Can Marpons amb crema catalana

Postres del dia

Sorbet de llimona

Postres de carta a escollir. (supl 1.- €)

**El celler de proximitat amb D.O.** (Tasta Excel.lents vins a copes!)

Copa de vi blanc InVita (*Pansa blanca i Sauvignon blanc*) D.O. Alella,

Copa de vi rosat Roura (*Merlot*) D.O. Alella ó

Copa de vi negre Garnatxa Alta Alella (*Garnatxa negra*) D.O. Alella

Aigua, cervesa i assortiment de pans

**Preu: 24.70.-€** ( IVA inclòs



Suggeriment del xef



Amb producte de proximitat

\*Tots els nostres arrossos i paelles són cuinats al moment