







MENÚ EXECUTIU

Per començar...

- Amanida de tomàquet Cor de bou de l'Horta Pi amb ventresca de tonyina escabetxada
 Gaspatxo de maduixes del Maresme amb quenelle de formatge fresc 
 Rotllet de foie micuit amb dàtils 
 Flor de carbassó farcida de brandada de bacallà 
 Risotto negre de sípia amb allioli
 Croquetes casolanes de formatge idiazabal i codony 


Plats principals

- Corball al forn amb patates
 Entrecot de vedella de Girona a servit en pissarra amb patates al caliu
 Turbot en papillote amb anet 
 Espatlla de xai a baixa temperatura amb patates del morter i el seu suc
 Cua de bou al vi negre 
 Cassoleta d'arròs caldós de llamàntol per llepar-se els dits (supl. 6.5-€)*

A més a més, els

- Dimecres:** Fideuà de l'Hort amb sípia *
Dijous: Paella de marisc *
Divendres: El nostre Arròs negre amb sípia i cloïsses *

Un final dolç...

- Arròs amb llet i canyella
 Pastís de llimona i merenga
 Maduixes de Pep Marpons amb crema catalana 
 Gelats de iogurt amb coulis de maracujà
 Postres de carta a escollir. (supl. 1.-€)

El celler

- Aigua, Cervesa,
 Copa de vi blanc Abadal (*Picapoll blanc*) D.O. Pla de Bages
 Copa de vi negre Bernat Oller (*Merlot i Picapoll*) D.O. Pla de Bages
 Assortiment de pa



Sugerencia del chef



Con producto de proximidad

Preu: 24.70.-€ (IVA inclòs)

*Tots els nostres arrossos i paelles són cuinats al moment