




tempo


de l'hort 

MENÚ EXECUTIU

Per començar...

Amanida de mezclum, foie, xerri i pinyons amb vinagreta d'alfabrega 

Pa bao amb cansalada, ceba confitada i ruca 

Croquetes d'idiababal amb melmelada de tomàquet 

Tempura de verdures amb salsa de soia 

Tàrtar de salmó amb torradetes

Musclos al vi blanc i herbes provençals

Plats principals

Cua de bou desossada a la cordovesa 

Peus de porc a la planxa amb bolets

Orada al forn amb patates panaderes

Bacallà amb samfaina 



Entrecot de Girona en pissarra amb patata al caliu 

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...

Crema catalana amb maduixes 

Terramisú del xef 

Postres del dia

Sorbet de mandarina

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

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

Copa de vi blanc Almodí petit (*Garnatxa blanca, Chardonnay i Sauvignon blanc*) D.O. Terra alta,

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

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

Aigua, cervesa i assortiment de pans



Suggeriment del xef



Amb producte de proximitat

Preu: 24.70.-€ (IVA inclòs)

*Tots els nostres arrossos i paelles són cuinats al moment