

MENÚ EXECUTIU

Per començar...

Amanida de tardor amb alvocat, nous i magrana 

Saltat de bolets i botifarra de Perol 

Bunyols de bacallà amb allioli de codony 

Brou casolà amb fideus 

Tempura de carxofes amb romesco 

Dos ous de granja amb patates i xistorra


Plats principals

Cua de bou amb patates estofades

Civet de porc senglar amb castanyes 

Corball al forn amb patates panaderes

Bacallà amb tomàquet i allioli



Entrecot de Girona en pissarra i 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...

Pastís de formatge i fruits vermells

Taronja cremada amb nous caramel·litzades i mel 

Postres del dia

Gelat 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 Ben Plantat (*Garnatxa blanca i Moscatell D.O. Catalunya,*

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



Suggeriment del xef



Amb producte de proximitat

Preu: 24.70.-€ (IVA inclòs)

*Tots els nostres arrossos i paelles són cuinats al moment