



MENÚ EXECUTIU

Laborables del 18 al 23 d'Abril

PRIMERS PLATS:

Amanida de salmó marinat fet a casa
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra i reducció de vi negre
L'olla de musclos a la marinera
Carxofes cruixents amb encenalls de foie
Les croquetes del xef d'ídiabazabal i codony
Pèsols ofegats amb gamba vermella i calamar (supl. 3,50-€)

SEGONS PLATS:

Entrecot a la planxa amb patata al caliu
La nostra cua de bou desossada amb patates
Corball a la "donostiarra"
Bacallà confitat amb crema de pastanaga, porro i cruixent de poma
Gigot de cabrit al forn (supl. 5-€)
Arròs caldós de llamàntol (supl. 6.5-€)

a més a més

DIMECRES: Fideuà de l'Hort.

DIJOUS: Paella de marisc feta al moment.

DIVENDRES: Arròs negre a la cassola amb sípia i cloïsses.

POSTRES:

Lemon pie
Mousse de xocolata al 72% de cacau
Macedònia de fruites natural
Gelats al gust
Postres de carta a escollir. (supl. 1.-€)

Aigua, vi o cervesa i assortiment de pans

Preu: 24.70.-€

IVA inclòs