



Menú feiners

Coca de pa torrat amb tomàquet, all, olives trencades i allioli

Primers plats a triar

Pèsols a la catalana 8

Pasta fresca amb bolets, verdures i nous 7

!!!!!!! Si vol el compte per separat o factura faci'ns-ho saber al fer la comanda !!!!!!!!

Torrada d'embotits catalans 1

Amanida de tomàquet i mozzarella amb oli de menta 7

Ou fregit amb milfulles de patata i botifarra del perol amb salsa de formatge 3,7

Carxofes a la brasa

Segons plats a triar

Pollastre a la brasa

Botifarra la brasa

Entrecot (5:00€ suplement)

Risotto de salsitxes i bolets amb cresta de formatge 7

Bacallà a la llauna amb mongetes 1,4

Orada al forn 4

Timbal de patata i calçots amb fetge de xai 1,5,7

Secret amb salsa de cabrales 1,7

Les postres casolanes o cafè o tallat o infusió

Poma al forn

Pinya natural

Crema catalana 3,7

Comtessa 1,7

Pastís gelat al whisky 1,3,5,7

Flam 3,7

HORARI CUINA: 12:30 h – 16:00 h HORARI SALA: 12:30h – 16:30 h

Dilluns: 1er Verdura a la brasa 7*** 2on Costella d'ibèric amb salsa bbq

Dimarts: 1er Cargols guisats un mica picants 1,2,5***2on Llagostins amb romesco 2,4,5

Dimecres: 1er Cargols llauna 2 ****2on Tira de vedella amb ximixurri

Dijous: 1er Tomàquet amb mozzarella i oli de menta 1,3,4,7***2on Paella (20 min) 2,4

Divendres :1er Musclos a la brasa 4***2on Peus de porc brasa amb picada d'all i julivert

Preu 13,95 € iva Inclòs grups + 8 persones 15,95€ als salons 16,95

*un plat del menú, les postres i una beguda 9,95 €

Sopars: divendres i dissabtes de 20:30h a 23:00h

Tots el dies Menú calçotada 33,00€

IMPORTANT!!! Si té cap intolerància o al·lèrgia consulti la taula d'al·lèrgògens o faci'ns-ho saber al fer la comanda