

Menú

Entrants

Gaspatxo

Pastís de verdures i lluç amb vinagreta de bleda-rave
Carpaccio de salmó fumat amb amanida i coullís de pebrots del Píquillo
Tàrtar d'orada amb mango, coriandre i oli de vainilla
Graellada de verdures amb salsa Romesco
Amanida de crudités
Tàrtar de tomata amb anxova i alfàbrega
Musclos a la marinera
Els nostres macarrons de sempre
Canelons de l'àvia a la crema
Croquetes de pernil ibèric
Lasanya de verdures al pesto

Principals

Arròs de verdures
Fideuà amb sípia
Lluç a la crema de safrà
Corball a la mussolina de tomata
Calamars farcits de carn amb salsa americana
Orada al forn amb patata i ceba de Figueres
Llom de tonyina amb salsa de pebre rosa, soja i Mirin
Filets de llenguado a la salsa de cava amb espínacs i aranges
Ànec amb peres
Garró de porc rostít
Epatlla de xai al forn
Hamburguesa de vedella als cinc pebres
Conill amb cargols
Rodó de vedella amb bolets

Postres

Crema catalana
Gelat besquíit amb xocolata calenta
Gelats i sorbets de la casa
El nostre tiramisú
Borratxo de rom amb gelat de coco i reducció de Malibú amb pinya
Flam de Baileys
Gofre de poma amb gelat de crema catalana i crumble d'avellanes
Sacher amb melmelada de taronja amargant
Brownie de nous amb gelat de "dulce de leche"
Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Cointreau

Migdia
Menú 22,50€
Menú sense postres: 19,00€

Nits, caps de setmana i festius
Menú: 27,00€
Menú sense postres: 24,00€