

MENÚ TARDOR

PRIMERS PLATS

AMANIDA TÈBIA DE GÍRGOLES AMB CRUIXENT DE FORMATGE BRIE I VINAGRETA DE MEL I NOUS

LÀMINES DE PRESA DE PORC DUROC AMB SALSÀ HOISIN I MOSTASSA A L'ANTIGA

BUNYOLS CREMOSOS DE BRANDADA DE BACALLÀ (**suplement 4€**)

CEVICHE DE SALMÓ AMB LLET DE TIGRE , AJÍ GROC I CARBASSA CONFITADA 

SEGONS PLATS

GALTES DE PORC DESOSSADES AMB ,PATATATA A LA FORQUILLA I SUC DEL SEU ROSTIT

PEIX FRESC DEL DÍA..

ARRÒS SEC(VARIETAT BOMBA DE PALS) AMB SALSITXES I ESCAMARLÀ (Míniim 2 persones)

POSTRES

PASTA DE FULL FETA AL MOMENT AMB CREMA DE VAINILLA TAHITÍ ,POMA TATIN I MOSCATELL

PIJAMA 2.0 (flam d'ou, gelat de vainilla, pinya i prèsec flambejat)

CHEESECAKE DE RICOTTA , FORMATGE BRIE I COULIS DE MADUIXA

PREU.....19'50€ IVA INCLÒS/

cafè/refresc/aigua 2€copa de vi/aigua gas/cervesa2,80€ ampolla de vi(Viña Oria 5,50€/

HORARI MENU DE DIMARTS A DIJOUS,

DE 13:00 a 14:30TANCAT A LES 15:45**

TEMPS PER TAULA 1 hora 15 minuts

NO INCLOU BEGUDA

ELS PLATS DEL MENU ES PODEN VEURE MODIFICATS

SEGONS PRODUCTE I TEMPORADA

