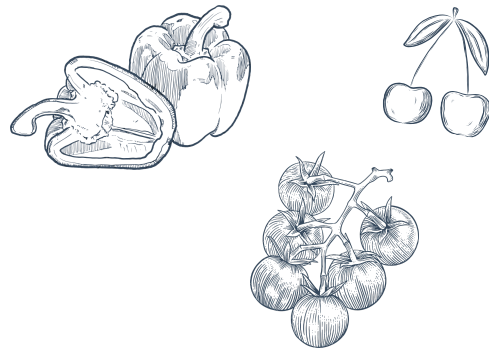


Menú d'agost



PRIMERS PLATS

Amanida verda amb maduixes, fruits secs i vinagreta de mel i mostassa
Amanida de síndria, tomàquet, ruca, fruits secs i formatge de cabra
Torrada amb escalivada i anxoves
Sopa de meló i menta
Musclos Bouchot al vapor
Farcellets de pasta farcits de pera i formatge amb carbonara de bolets i oli de tòfona
Albergínia farcida de verdures i bolets gratinada amb pesto i parmesà
Braç de patata i tonyina

SEGONS

Vedella guisada amb salsa i bolets
Confit d'ànec amb Pedro Ximénez
Lasanya de carn de porc (garró) rostida amb el seu fons
Bistec de vedella Angus amb salsa de ceps (suplement 3€)
Sardines a la brasa amb all i julivert
Lluç a la llauna amb mongetes del ganxet
A la brasa podeu triar entre:
¼ de pollastre, ¼ de conill, botifarra o galta de porc

POSTRES

Brownie
Tiramisú
Crema catalana
Flam de vainilla
Iogurt artesà amb melmelada de maduixa de la Granja del Montseny
Fruita: préssec, cireres, meló o síndria
Gelats de dues boles de maduixa i nata

24€ IVA inclòs.



Les begudes i els cafès no hi són inclosos. El menú inclou primer, segon plat, pa torrat i postres.

Recordem que el menú és individual i no es pot compartir.

Mig menú 21€ iva inclòs (Un plat, pa torrat i postres)

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, consulta amb el nostre personal.

