

Menú Diari

de dimecres 17 a divendres 19 d'abril del 2024

PRIMERS PLATS

Amanida "pipirrana" amb taronja, tonyina i ou dur

Tallarines amb bolonyesa de calamar

Calçots sense feina gratinats amb beixamel i pernil

Croquetes casolanes de carn del rostit

Coca cruixent amb *velouté* d'espàrrecs i gambes

SEGONS PLATS

Blanqueta de gall dindi confitada a la brasa

Cansalada a baixa temperatura amb salsa de Pedro Ximénez i mongetes de Santa Pau

Paella mixta d'arròs

Suquet de gallineta i perca amb gambes i musclos

Sípia a la planxa amb all i julivert

Braons de xai a les brases d'alzina **supl. 5,00€**

POSTRES

Panna Cotta

Maduixes amb suc de taronja

Crema catalana

Iogurt amb confitura de poma

Gelat de vainilla

INCLOU PA NORMAL I AIGUA

18,00 EUROS* (iva inclòs)

*No s'accepten 1/2 menús. Qualsevol opció de plat o beguda sol·licitada i no representada en el menú s'abonarà a part.

*Envàs d'un sol ús per emportar 1,30€ / Bossa per ampolla 0,25€

CELLER

	Copa	Ampolla 3/4
D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanc	2,25	8,00
D. O. PENEDÈS Portium d'Heretat Vall-Ventós Rosat	2,25	8,75
D. O. PENEDÈS Portium Negre	2,25	8,75

“Disposem d'una àmplia Carta de vins i caves amb diferents D. O.”

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicui-ho al nostre personal.

10 % IVA INCLÒS preus expressats en €