

Menú Diari

de dimecres 16 a divendres 18 de setembre del 2026

PRIMERS PLATS

- Carpaccio de tomàquet, carbassó i tonyina amb vinagre de Mòdena
- Empedrat de mongetes i bacallà
- Pastís de carn amb salsa del seu rostit
- Canelons casolans gratinats amb beixamel
- Carxofes saltades amb ceba, pernil i salsa romesco
- Milfulls amb escalivada i formatge de cabra **supl. 4€**

SEGONS PLATS

- Galta de porc cuita a baixa temperatura a les brases d'alzina
- Anelles de calamar guisades amb popurri de ceba i pebrot
- Coll de xai rostit al forn
- Sardines de platja a la planxa amb all i julivert
- Paella mixta
- Peus de porc a les brases d'alzina **supl. 6€**

POSTRES

- Mousse de xocolata
- Mató amb mel
- Meló
- Sorbet de mango

INCLOU PA NORMAL I AIGUA

20,00 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.

CELLER

	Copa	Ampolla 3/4
D. O. CATALUNYA René Barbier Kraliner Blanc	2,75	8,95
D. O. CATALUNYA René Barbier Rosat	2,75	8,95
D. O. CATALUNYA Clos Del Recó Negre	2,75	8,95

“Disposem d’una ampla Carta de vins i caves amb diferents D. O.”

En cas d’intolerància o al·lèrgia alimentària
comuniqui-ho al nostre personal.

10 % IVA INCLÒS
preus expressats en €