

Menú Diari

de dimecres 4 a divendres 6 de novembre del 2026

PRIMERS PLATS

Amanida de tomàquet, formatge mozzarella i vinagreta de fruits secs
Sopa de ceba, ou i daus de pernil
Tortellinis farcits de carn amb salsa de tomàquet i orenga
Mongetes de Santa Pau amb botifarró i cansalada
Milfulls amb velouté de gambetes i espàrrecs verds
Albergínia escalivada al Jospè amb formatge de cabra **supl. 4€**

SEGONS PLATS

Cocotxes de calamar a la romana amb maionesa de cítrics
Lluç a la planxa amb donostiarra
Daurada al forn amb patata pobre
Galta de porc cuïta a baixa temperatura i acabada a les brases d'alzina
Paella mixta
Llata de vedella guisada amb bolets **supl. 8€**

POSTRES

Nata, galeta i xocolata
Mató amb mel
Mandarines
Sorbet de maduixa

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 àmplia 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 €