

Menú Feiners / Menú Laborables

Amanida tèbia de salmó, amb tàrtar de gírgoles i amaniment de mostassa (sg)
Ensalada tibia de salmón, con tartar de setas de cardo y aliño de mostaza

Brioix salat amb sardines, tomàquets confitats i espàrrecs
Brioche salado con sardinas, tomates confitados y espárragos

Carxofes del Prat farcides de llagostins i verdures, glacejat de formatge fresc (sg)
Alcachofas del Prat rellenas de langostinos y verduras, glaseado de queso fresco

Arròs caldós de gambetes i musclos amb pèsols (sg)
Arroz caldoso de gambitas y mejillones con guisantes

Vedella farcida de bolets amb salsa d'ametlles, saltat de fideus amb verdures
Ternera rellena de setas con salsa de almendras, salteado de fideos con verduras

Bacallà skrei confitat amb salsa agredolça i romaní, caneló vegetal (sg)
Bacalao skrei confitado con salsa agridulce y romero, canelón vegetal

Pastís de formatge i xocolata blanca, amb sorbet de gerds (sg)
Pastel de queso y chocolate blanco, con sorbete de frambuesas

Macedònia de fruites amb suc de taronja (sg)
Macedonia de frutas con zumo de naranja

Tatin de mango i plàtan amb gelat de iogurt especiat (15 minuts)
Tatin de mango y plátano con helado de yogur especiado (15 minutos)

Servei de pa, aigua mineral i cafè. Copa de vi, o cervesa o refresc.
Servicio de pan, agua mineral y café. Copa de vino, o cerveza o refresco.

Blanc de Blancs 2016, Sumarroca
Mas Rabell Alquimia 2015, Familia Torres

38,00€ IVA inclòs / IVA incluido

Només de dilluns a divendres al migdia / Sólo de lunes a viernes al mediodía