

Menü Cap de Setmana



PER PICAR

Burrata amb amanida de fruita i verdura de temporada i oli de menta

Croquetes de rostit fetes a casa

Truita de patates trufada amb ous ecològics de l'hort de la Clara

Musclos a la brasa



SEGONS A ESCOLLIR

Calamar a la planxa amb verduretes de temporada

Llom de bacallà amb tomàquets de l'hort de la Clara amb muselina d'alls i ametlles

Presa de porc de pagès a la brasa amb salsa de carn i compota de fruita

Tataki de vedella marinat amb mel i mostassa i espècies amb milfulles de patata

Arròs negre sec amb cintes de calamar i escamarlà gratinat amb allioli de safrà

Turbot a la brasa al pil pil d'alls rostits, mini porro i xips d'all (supl. 3€)

Chuletón a la brasa (1kg) amb patates fregides i pebrots del padró (mínim 2 pax) (supl. 10€)

Arròs melós de la senyoreta amb tartar de gamba, navalles i escopinyes (supl. 4€)



POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge

Tartaleta de fruita amb crema pastissera

Tatin de poma i moscatell

Coulant de xocolata

Panacotta de xocolata blanca amb fruits vermells

Bunyols de vent farcits de crema de llimona

35€ (iva incl.)

