

Servei de pa 2,00 e
Els menús han de ser per tots els comensals de la taula

MENÚ DEGUSTACIÓ CALDES D'ESTRAC

Amanida de formatge de cabra calent amb mel

o

Amanida de fruita de temporada, pa torrat i vinagreta de Mòdena

☞ Salmorejo ☞ de tomàquet del maresme amb encenalls de pernil ibèric i formatge
fresc

o

Raviolis cruixents de brick farcits de ceba dolça i botifarra negra amb salsa de cep

s

peix fresc de llotja a la nostra manera

o

Peus de porc desossats amb salsa de ceps i bolets saltejats

Postre artesà de la casa

24,00 e per persona

Servei de pa 2,00 e

Tots els menús són amb IVA inclòs

Els menús han de ser per tots els comensals de la taula

MENU DEGUSTACIÓ GASTRONÓMIC DEL MARESME

aperitiu

Amanida de contrastos dolços, salats, àcids i amargs amb foie i oli de tòfona

Tallarines de pasta amb saltejat de calamar, llagostí i sofregit català

Peix fresc de llotja a la nostra manera

Garrinet cruixent amb ceba dolça i salsa de xampinyons

Maduixes de sant pol estofades amb vainilla

Brownie de macadàmies amb núvol de cafè i gelat de iogurt

40,00 e per persona

Servei de pa 2,00 e

a la carta...

Tots els menús són amb IVA inclòs

Amanida de contrastos dolços, salats, àcids i amargs amb foie i oli de tòfona 11,00 e

Amanida de formatge de cabra gratinat amb mel, fruits secs i vinagreta de Mòdena 10,70 e

Espatlla ibèrica reserva (100 grams) amb pa amb tomàquet 14,50 e

Taula de formatges amb pa amb tomàquet 11,50 e

Anxoves del cantàbric 0,90/peça

torrada de pa amb tomàquet, pebrot escalivat i anxoves 7,00

torrada de pa amb tomàquet i espatlla ibèrica 7,50

torrada de pa amb tomàquet i formatge manxec 6,50

Croquetes casolanes de pollastre fetes per nosaltres 7,00 e

Carxofes arrebossades amb salsa de romesco 7,90 e

☞ Salmorejo ☞ de tomàquet del maresme amb encenalls de pernil ibèric i formatge fresc 8,90 e

Raviolis cruixents de brick farcits de ceba dolça i botifarra negra amb salsa de ceps 8'50 e

Tallarines de pasta amb saltejat de calamar, llagostíns, cloïsses i sofregit català 11,50 e

Risotto de ceps, espàrrecs verds, mantega i parmesà 14,00 e

Arròs amb escamarlanets frescos i cloïsses 15,00 e

fideuà amb escamarlanets frescos i cloïsses 13,50 e

peixos...

Suquet de rap i escamarlans amb patata, calamar i picada catalana 16,50 e

Suprema de Lluç de palangre al xerès amb saltejat de bolets de temporada 13'90 e

Bacallà confitat amb oli verge sobre cebetes, olives negres i salsa de ceps 17,00 e

Gamba vermella amb sal de guérande (250 gr) 27,00 e

Escamarlanets a la planxa amb sal de guérande (300 gr) 20,00 e

Calamars farcits de bolets de temporada, estofats amb sofregit i picada 15,00 e

Carns...

Braó de xai de l'Aragó confitat i rostit al romaní, olives negres i cebetes 13,00 e

Magret d'ànec caramel·litzat amb sèsam, salsa de mango i mel i ceba dolça 13,80 e

Llom de bou amb foie a la planxa, codony, salsa d'oporto i castanyes dolces 18,00 e

Garrinet confitat i cruixent amb ceba caramel·litzada i salsa de xampinyons 17,00 e

Peus de porc desossats amb salsa de ceps i bolets saltejats 12,90 e

Postres...

Degut a la seva elaboració, els nostres postres s'han d'encomanar al començament del menú.

postre artesà de la casa 5,00 e

Pastís calent de xocolata negra, sorbet de gerds, salsa de menta 7,00 e

Brownie tebi de xocolata negra i macadàmies, amb núvol de maduixa i gelat de iogurt 7,00 e

Tiramisú del Vellard, núvol de cafè i gelat de mascarpone 7,00 e

Maduixes de Sant Pol estofades amb vainilla pebre negre i clau 7,00 e

Taula de formatges 8,00 e

Gelats artesans de diferents gustos
3,50 e

vi a copes

Copa de vi blanc	2,50 e	4,00 e
Copa de vi negre	2,50 e	4,00 e
Copa de cava	3,00 e	

vins de postre

		Pedro ximenes	
		Vi d'oporto	
		Moscatell	3,50 e
		Vi de gel gewurzstraminer	4,00 e
Ampolla de vi de la casa (Rocaberdi de Pere Guardiola) d.o. Catalunya			7,50 e