

Menus 2021

Aperitiu Pica Pica 1

Coca amb pernil bellota
Carpaccio de bou amb parmesà
Anxova de cantàbric
Carpaccio de peu de porc amb formatge de cabra
Coca amb foie i poma caramelitzada
Croquetes de la casa
Calamars a la romana
Musclos a la marinera
Crema de temporada

.....

A escollir :

Entrecot de vedella al gust
Llom de lluç al jabugo sobre puré de patata i oli de trufa/ Turbo a la brasa
Magret d'ànec amb fruites confitades i foie
Cua de bou rostida al forn

.....

Pastís de celebració o Postre

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi del Bages blanc i negre

Preu: 48'00 € (iva inclòs)

Aperitiu Pica Pica 2

Coca amb pernil bellota
Anxoves del cantàbric
Mini amanida de temporada
Coca amb foie i poma caramelitzada
Croquetes de la casa
Bunyols de bacallà
Calamars a la romana
Cloïsses al vi blanc/ gambetes a l' allet
Rissoto de ceps/ arròs parellada
Crema de temporada

.....

A escollir:

Suquet de rap amb gambes
Filet al oporto amb foie

Espatlla de cabrit al forn amb peres

.....

Pastís de celebració o Postre

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi blanc i negre del Bages

Preu: 55'00 €(iva inclòs)

Menú de temporada 3

Amanida de favetes/ temporada

Fusta d'embotits

Calçots amb romesco

Carxofes a la brasa

Bunyols de bacallà

Ous estrellats

Calamars a l'andalusa

.....

Delícies d'espalla de xai rostida al forn

Peu de porc desossat i farcit amb salsa de ceps

Paella marinera

Plat del dia

....

Postres

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi blanc i negre del Bages

Preu: 42'00€ (iva inclòs)