

Menus 2022

Aperitiu Pica Pica 1

Coca amb pernil bellota
Carpaccio de bou amb parmesà
Anxova de cantàbric
Coca amb foie i poma caramelitzada
Croquetes de la casa
Pop amb parmentier de patata
Musclos a la marinera
Crema de temporada
Tapa de temporada

.....

A escollir :

Entrecot de vedella al gust
Peix del dia al forn
Magret d'ànec amb fruites confitades i foie
Xai cuit a baixa temperatura amb parmentier

.....

Pastís de celebració o Postre del nostre Obrador

Festival de postres + 5'00€

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi del Bages blanc i negre (1 ampolla cada 4)

Preu: 49'00 € (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 l'andalusa
Cloïsses al vi blanc
Rissoto de ceps/ arròs parellada
Crema de temporada

.....

A escollir:

Suquet de rap amb gambes
Filet de vedella al gust

Filet amb salsa d'oporto i foie

Espatlla de cabrit (+ 4'00€)

.....

Pastís de celebració o Postre del nostre obrador

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi blanc i negre del Bages (1 ampolla cada 4)

Preu: 60'00 €(iva inclòs)

Menú de temporada 3

Amanida de favetes/ temporada

Fusta d'embotits

La nostre ensaladilla

Musclos picantons

Bunyols de bacallà

Calamars a l'andalusa

.....

Filet de porc ibèric

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 (1 ampolla cada 4)

Preu: 45'00€ (iva inclòs)