

## 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 :

Tallata d'entrecot a la brasa  
Peix del dia al forn  
Filet de porc ibèric amb salsa al pebre verd  
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 (+4'00€)

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

.....

Paella marinera o fideuà

Bacallà a la catalana

Peu de porc a al brasa

Plat del dia

....

Postres

.....

Cafès

Aigües minerals

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

Preu: 45'00€ ( iva inclòs)