

## 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 (200 grs)  
Entrecot a la brasa (+6'00€)  
Peix del dia al forn  
Filet de porc ibèric amb salsa de trompetes de la mort  
Xai cuït 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: 50'00 € ( 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 peix amb gambes  
Filet de vedella al gust  
Filet amb salsa d'oporto i foie (+4'00€)  
Estatlla 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: 65'00 €(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: 47'00€ ( iva inclòs)