Menus 2023

Aperitiu Pica Pica1

Coca amb pernil ibèric

Carpaccio de bou amb parmesà

Anxova de cantàbric

Amanida de temporada

Croquetes de la casa

Calamars a l’andalusa

Musclos a la marinera

Crema de temporada

.......

A escollir :

Paella marinera

Entrecot al gust ( +5.00€)

Filet de porc amb trompetes de la mort

Bacallà amb mussolina d’all

Peu de porc cruixent amb llagostins

.......

Pastís de celebració o Postre

......

Cafès

Aigües minerals

Vi del Bages blanc i negre ( 1 cada 3 pers.)

Preu: 50’00 € + IVA

Aperitiu Pica Pica 2

Coca amb pernil ibèric

Anxova del cantàbric

Mini amanida de temporada

Coca amb foie i poma caramelitzada

Croquetes de la casa

Bunyols de bacallà

Calamars a l’andalusa

Rissoto de ceps/ arròs parellada

Escamarlanets a l’allet

Crema de temporada

.....

A escollir:

Suquet de rap amb gambes

Filet de vedella al gust

Xai al forn cuit a baixa temperatura

Espatlla de cabrit al forn amb peres ( +5’00€)

....

Pastís de celebració o Postre

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi blanc i negre del Bages ( 1cada 3pers.)

Preu: 65’00 € + IVA

Menú de temporada 3

Amanida de favetes/ temporada

Fusta d’embotits

Timbal d’escalivada amb formatge de cabra

Bunyols de bacallà

Ous estrellats

Plat de temporada

.....

Bacallà a la catalana

Peu de porc farcit amb salsa de ceps

Paella marinera

Plat del dia

....

Postres

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi blanc i negre del Bages ( 1 cada 3 pers.)

Preu: 47’00€ + IVA

* SI ES DESITJA ES POT FER UN APERITIU A LA TERRASSA ABANS D’ENTRAR A LA TAULA PER 10€