

Menú especial cap de setmana

Dissabte , Diumenge i festius
(Migdia i nit)

Al.lergens : G= Gluten L= lactosa F/S= Fruits secs

Primers plats :

Gaspatxo casolà
Amanida de tomàquet i formatge fresc
Lassanya gratinada G-L
Ensaladilla cal gras
Meló amb pernil
Truita espanyola (patata i ceba)
Arròs caldós amb llagosta G

Segons plats :

Xai a la brasa amb guarnició
Peus de porc a la brasa
Fricando de vedella amb moixernons G
Entrecot vedella(300gr) al pebre verd G-L
Entrecot de vedella(300gr) al roquefort G- L
Lluç "palangre" a la planxa
Butifarra amb mongetes ganxet o patatas fregides

postres :

Flam de la casa amb nata L
Crema catalana L
Trufes amb nata L
Gelat de crocant o vainilla i xocolata L- F/S
Suc de taronja natural
Pastís de formatge L

Begudes :

Vi de la casa - aigua i gasosa

Pa de pagès torrat

Preu : 22,90 € iva inclòs

Morter d'all i oli 1€

Tot producte servit no nomenat en el menú es cobrarà, altres begudes no incloses

Menú especial fin de semana

Sabado, Domingo y festivos (comidas y cenas)

Alergenos: G= gluten L= lactosa F/S= frutos secos

Primeros platos : Gazpacho casero
Ensalada de tomate y queso fresco
Lasaña al gratén G-L
Melón con jamón
Ensaladilla cal gras
Tortilla española (patata y cebolla)
Arroz caldoso con langosta

Segundos platos : Cordero a la brasa con guarnición
Piés de ministro a la brasa
Fricandó de ternera con carrerillas G
Entrecot de ternera (300gr) pimienta verde G-L
Entrecot de ternera (300gr) al rokeffort G-L
Merluza de palangre a la plancha
Butifarra con judías ganxet o patatas fritas

postres : Flan de la casa con nata L
Crema catalana L
Trufas con nata L
Helado de crocanti o vainilla y chocolate L- F/S
Zumo de naranja natural
Tarta de queso L
Fruta del tiempo

Bebidas : Vino de la casa - agua y gaseosa

Pan de payés tostado G

Precio : 22,90 € IVA incluido

Mortero de alioli 1€

Todo producto servido no nombrado en el menú se cobrará , otras bebidas no incluidas