

Menú del Camp

Entrants

Gaspatxo de verdures km0 fet a casa / Crema de verdures de Rupia al oli verge
Amanida amb síndria, pernil de bodega i cruixent de ceba al vinagre suaude mòdena
Llit de pinya natural amb pluja de daus de salmó fumat, tomata i un bouquet d'amanida

Plats
del dia

Humus artesà
Guacamole amb torrades
Patè al pebre verd amb amanideta

Segons

Sant Pere fresc a la meunière de llima i llimona amb patata i ceba
Tournedó de llata d'anoll cuita a baixa temperatura i la seva reducció al pebre verd

Plats
del dia

Lasanya de verdures
Canelons de rostit de la casa

La nostra
BRASA

Pollastre	Peus de porc
Botifarra	Conill a la brasa (sup. 9€)
Secret	Costelles i palpís de xai (sup. 12€)
Secret ibèric (sup. 9€)	Entrecot de vedella (sup. 14€)

19,95 € iva inclòs
beguda no inclosa.
postres o cafè a triar

Postres

Mousse de xocolata amb o sense nata
Mousse de llimona
Mort per xocolata (sup. 3€)
Pastís de formatge artesà de la Marida (sup. 3€)
Banoffee (sup. 3€)
Flam de recuit de Cal Martell de Fonteta
Flam de cafè
Iogurt cremós amb fruita confitada al pebre i cítrics
Gelat de Xocolata 70% cacau
Gelat de Maduixa cremosa
Gelat de Vainilla antiga
Gelat d'Stracciatella
Gelat de Menta amb gotes de xocolata
Gelat de Mascarpone amb figues
Sorbet de Llimona natural
Sorbet de Fruita de la Passió o Maracuià
Fruita de temporada

Menú petit

Macarrons bons
Canelons gratinats de la casa
Nuggets amb patates
Pollastre a la brasa
Botifarra a la brasa
Secret a la brasa
o
Qualsevol plat del dia
+
Postres o cafè

14,95 € iva inclòs
beguda no inclosa.
postres o cafè a triar

Si desea nuestra traducción, pídanosla, por favor. Estaremos encantados de facilitársela.
Si vous besoin notre traduction, vous pouvez nous la demander, s'il vous plaît.

