

Menú de **TEMPORADA**

PICA PICA (una mica de tot)

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca
Carpaccio de vedella amb piparres i salsa tàrtara
Carxofa a la brasa amb una picada de fruits secs
Musclos a la brasa amb una vinagreta de ceba tendra i tomàquet
Patates braves tradicionals

SEGON A ESCOLLIR

Xai desossat amb puré de carbassa, bolets i salsa de rostit
Rap a la brasa amb verduretes i romesco (supl. 5€)
Bacallà amb un guisat de carxofes, mongetes i cloïsses
Pop a la brasa amb patata i sobrassada de Sagàs (supl.3€)
Entrecot de vedella de La Bassola a la brasa (supl.3€)
Melós de vedella guisat al vi ranci sobre patata xafada al romaní
Filet de vedella amb oporto i foie (supl. 5€)
Xuletón de vaca reposada 45 dies a la brasa
(mín. 2 persones, supl. 10€/persona)

O UN DELS NOSTRES ARROSSOS (mín.2per)

Arròs de calamars i botifarra de Calaf
Arròs negre amb all-i-oli suau
Arròs de llàgrima ibèrica i rossinyols (supl. 3€)
Arròs del Senyoret de La Barca (supl. 5€)
Arròs de magret d'ànec i foie poêlé (supl. 3€)
Arròs quadrat de gamba vermella de Palamós (supl.6€)

POSTRES A ESCOLLIR

(Demana una copa de cava rosat per +2€ amb les postres)

Pastís de formatge de cabra
Cheesecake de Baileys (supl.2€)
Mousse de mel i mató de Montserrat
Nutella 2.0 (xocolata i avellana)
Cruixents de crema (supl. 2€)
Maduixes, cítrics i mascarpone

PREU: 28€