

Menú de migdia del 24-27 de Maig (excepte festius)

Primers

AMANIDA de fulles tendres amb formatge de cabra cruixent, poma i vinagreta de mel i mostassa
ENSALADA de hojas tiernas con queso de cabra crujiñete, manzana y vinagreta de miel y mostaza

CREMA FREDA DE CARBASSÓ amb mascarpone
CREMA FRÍA DE CALABACÍN con mascarpone

ESPAGUETIS AL PESTO amb straciatela de búfala
ESPAGUETIS AL PESTO con straciatela de búfala

ESPÀRRECS BLANCS DE NAVARRA amb salsa holandesa i pernil d'ànec (spl. 6€)
ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA con salsa holandesa y jamón de pato (spl. 6€)

Segons

MANDONGUILLES amb salsa i verduretes
ALBÓNDIGAS con salsa y verduritas

FILET DE PORC DUROC amb salsa de bolets i ceba de Figueres
SOLOMILLO DE CERDO DUROC con salsa de setas y cebolla de Figueres

FILET DE VEDELLA DE GIRONA amb salsa bearnesa (spl. 8€)
SOLOMILLO DE TERNERA DE GERONA con salsa bearnesa (spl. 8€)

LLUÇ DEL CANTÀBRIC fet al forn amb patata i ceba (spl. 7.5 €)
MERLUZA DEL CANTÁBRICO hecho al horno con patata y cebolla (spl. 7.5 €)

Postres

TATIN DE POMA amb gelat de vainilla (spl. 4€)
TATIN DE MANZANA con helado de vainilla (spl. 4€)

GELAT DE XOCOLATA
HELADO DE CHOCOLATE

FRUITA de temporada
FRUTA de temporada

CARPACCIO DE PINYA amb gelat de coco
CARPACCIO DE PIÑA con helado de coco

18,90 € iva inclòs
14,00 € 1/2 Menú iva inclòs
Una beguda, pa i postre o cafè
Una bebida, pan y postre o café