

Menú de migdia del 16 al 20 de GENER (excepte festius)

Primers

AMANIDA DE LLENTIES amb codony, maduixes, formatge feta i la seva vinagreta
ENSALADA DE LENTEJAS con membrillo, fresones, queso feta y su vinagreta

CREMA DE BOLETS
CREMA DE BOLETS

ESPAGUETIS AL PESTO amb pinyons torrats
ESPAGUETIS AL PESTO con piñones tostados

DUO DE TONYINA VERMELLA amb albergínia fumada i teriyaki (spl. 8.5€)
DÚO DE ATÚN ROJO con berenjena ahumada y teriyaki (spl. 8.5€)

Segons

POLLASTRE A LA CATALANA “sense feina” amb prunes i orellanes
POLLO A LA CATALANA con ciruelas y orejones

SALTEJAT DE BOTIFARRA DE PAGÈS amb bolets i carxofes
SALTEADO DE BUTIFARRA DE PAYÉS con setas y alcachofas

FILET DE VEDELLA DE GIRONA amb salsa Bearnesa, perigeaux i patates fregides (spl. 9€)
SOLOMILLO DE TERNERA DE GERONA con salsa Bearnesa, perigeaux y patatas fritas (spl. 9€)

RAP DE LES COSTES DE VILANOVA fet al forn amb patata i ceba (spl. 10€)
RAPE DE LAS COSTAS DE VILANOVA hecho al horno con patata y cebolla (spl. 10€)

Postres

TORRADETA DE STA. TERESA CAMEL·LITZADA amb gelat de xocolata (spl. 4€)
TORRIJA CAMELIZADA con helado de chocolate (spl. 4€)

CREMA CATALANA CREMADA
CREMA CATALANA QUEMADA

GELAT DE VAINILLA
HELADO DE VAINILLA

FRUITA de temporada
FRUTA de temporada

20,95 € iva inclòs
15,90 € 1/2 Menú iva inclòs
Una beguda, pa i postre o cafè
Una beguda, pan y postre o cafè