

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

Primers

AMANIDA DE FULLES TENDRES amb pebrot vermell rostit, tomàquet, ventresca, ou dur i la seva vinagreta
ENSALADA DE HOJAS TIERNAS con pimiento rojo asado, tomate, ventresca, huevo duro y la seva vinagreta

VICHYSOISE D'ESPÀRRECS BLANCS amb encenalls de pernil ibèric
VICHYSOISE DE ESPARRAGOS BLANCOS con virutas de jamón ibérico

ESPAGUETIS amb salsa de parmesà i tòfona
ESPAGUETIS con salsa de parmesano y trufa

TRUITA OBERTA amb hortalisses i guancciale
TORTILLA ABIERTA con hortalizas y guancciale

STRACCIATELA DE BÚFALA amb porros rostits, tomàquet confitat i oli de clorofil·la
(suplement 4.90€)
STRACCIATELA DE BÚFALA con puerros asados, tomate confitado y aceite de clorofila
(suplemento 4.90€)

Segons

GARRÓ al forn amb cremòs de patata i cebetes
CODILLO al horno con cremoso de patata y cebollitas

ONGLET DE VEDELLA amb patates fregides, pebrotets del padró i salsa Cafè de Paris
ONGLET DE TERNERA con patatas fritas, pimientos del padron y salsa Café de Paris

ARRÒS MELÓS de gorgonzola, pera confitada i nous
ARROZ MELOSO de gorgonzola, pera confitada y nueces

TÀRTAR DE FILET DE VEDELLA amb patates fregides i les seves torradetes (suplement 6.90€)
TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA con patatas fritas y sus tostaditas (suplemento 6.90€)

PEIX SALVATGE DE LES NOSTRES COSTES fet al forn amb patata i ceba de Figueres (suplement s.m.)
PESCADO SALVAJE hecho al horno con patata y cebolla de Figueras (suplemento s.m.)

Postres

MILFULLS DE CHANTILLY amb fruits vermells (suplement 2.90€)
MILHOJAS DE CHANTILLY con frutos rojos (suplemento 2.90€)

SORBET DE LLIMONA
SORBETE DE LIMÓN

XOCOLATA, PÀ, OLI I SAL
CHOCOLATE, PAN, ACEITE Y SAL

AMANIDA DE FRUITES de temporada
ENSALADA DE FRUTAS de temporada

25,95 € iva inclòs

Una beguda, pà i postre o cafè / Una bebida, pan y postre o café