

Menú de la casa.

Primers plats: Primeros platos:

Xató (embotits, truita de fesols, bacallà esqueixat i enciam amb romesco i olives).

Xató (embutidos artesanos, bacalao desmigado y ensalada con romesco y aceitunas).

Torrada amb salmó fumat.

Pan tostado con salmón ahumado.

Carpaccio de bou.

Carpaccio de buey.

Escalivada d'hortalisses.

Escalibada de hortalizas.

Esqueixada de bacallà.

Esqueixada de bacalao.

Amanida amb bolets confitats, vinagreta dolça i encenalls de parmesà.

Ensalada con setas confitadas, vinagreta dulce y virutas de parmesano.

Amanida d'espàrregs i pernil.

Ensalada con espárragos y jamón.

Amanida amb foie mi-cuit, poma i reducció de Pedro Ximenez.

Ensalada con foie mi-cuit, manzana y reducción de Pedro Ximenez.

Carpaccio de bacallà amb nous i farigola.

Carpaccio de bacalao con nueces y tomillo.

Amanida Catalana.

Ensalada Catalana.

Canelons casolans.

Canelones caseros.

Amanida amb vinagreta de panses i pinyons amb formatge de Cabra gratinat.

Ensalada con vinagreta de pasas y piñones con queso de cabra gratinado.

Amanida de tomàquet, formatge tendre i salmó amb vinagreta balsàmica.

Ensalada de tomate, queso tierno y salmón con vinagreta balsàmica.

Segons plats: Segundos platos:

Confit d'ànec amb panses, pinyons i altres fruits secs.

Confit de pato con pasas, piñones y otros frutos secos.

Entrecot o filet de vedella a la brasa o al pebre verd.

Entrecot o filete de ternera a la brasa o a la pimienta verde.

Civet de senglar amb Castanyes.

Civet de jabalí con castañas.

Peus de porc a la brasa amb guarniment.

Manitas de cerdo a la brasa con

guarnición.

Espatlla de xai al forn amb guarniment.

Paletilla de cordero al horno con guarnición.

Carn de xai a la brasa amb guarniment.

Carne de cordero con guarnición.

Lluç a la planxa amb llagostins i guarniment.

Merluza a la plancha con langostinos y guarnición.

Sípia a la planxa amb llagostins i guarniment.

Sepia a la plancha con guarnición.

Vedella a la cassola amb bolets.

Ternera guisada a la cazuela con setas.

Paella d'arròs i peix (mínim dues racions).

Paella de arroz y pescado (mínimo dos raciones).

Conill (1/2 peça) a la brasa amb all i oli.

Conejo a la brasa (1/2 pieza) con allioli.

Bacallà amb escalivada i all i oli gratinat.

Bacalao con escalivada y allioli gratinado.

Postre, pa, vi i aigua. Postre, pan, vino y

agua.

Preu: 22€. IVA inclòs. Precio: 22€. IVA incluido.

Postres:

Crema Catalana Casolana.

Crema Catalana Casera.

Flam Casolà.

Flan Casero.

Mel i mató.

Requesón con miel.

Codonyat amb mató i nous.

Membrillo con requesón y nueces.

Pastís de la casa.

Pastel de la casa.

Postres de músic.

Frutos secos.

Şorbet de llimona o mandarina.

Şorbete de limón o mandarina.

Gelat de vainilla amb xocolata Calenta.

Helado de vainilla con chocolate caliente.

Tarta gelada al whisky.

Tarta helada al whisky.