

Vols estalviar-te de cuinar

ENTRANTS

Amanida, salmó fumat, formatge feta i oli d'alfàbrega	8.50
Coca de pa amb escalivada i formatge gratinat	8.00
Amanida, bolets a la vinagreta, bacallà esqueixat i oli de pinyons	8.75
Foie d'ànec amb codonyat	15.00 (amb torradetes 17.00)
Pastís de peix, salsa de pebrots escalivats i gambetes saltejades	8.50
Canelons de rostit	2.75 Unitat
Patates farcides de carn	1.90 Unitat
Croquetes de ceps	1.50 Unitat
Croquetes de pollastre	1.50 Unitat
Sopa de peix amb entrebancs	9.50
Caneló de peix i marisc	9.50
Caneló de brandada de bacallà, mermelada de pebrot i la seva salsa	7.50
Caneló de bolets amb beixamel trufada	9.50

SEGONS

Calamars a la romana	11.00
Llobarro o Orada al forn (sense espines) amb patates confitades	13.50
Turbo al forn (sense espines) amb patates confitades	20.00
Rovellons amb gambes	17.50
Melós de galta de vedella amb bolets	13.00
Espatlla de xai (sense feina) amb salsa de ratafia i xutney de ceba	17.00
Espatilles de conill amb trompetes de la mort	12.50
Pollastre farcit amb carn picada, poma i tòfona (6-8 persones)	70.00 (1)

POSTRES

Mousse de formatge amb compota de poma i cruixent de caramel	4.50
Tarta tatin de poma	4.50
Crema de llimona	4.50
Mousse de iogurt de la fageda amb coulis de maduixots	4.50
Mousse de turró de xixina	4.50

Reserva amb 48 hores D'antelació
(1) 5 dies d'antelació