

Entrants

Crema de carbassa i gíngebre
Amanida de faves a la menta
Carxofes confitades amb vinagreta de foie gras
Escalivada amb formatge de cabra gratinat
Pastís de verdures i lluç amb salsa tàrtara
Gratinat d'espàrrecs verds amb salmó fumat
Mussaka d'albergínies
Remenat d'ous amb garotes
Graellada de verdures amb salsa romesco
Els nostres macarrons de sempre
Canelons de l'àvia
Cargols amb salsa Chimichurri
Croquetes de pernil

Principals

Arròs de galeres (mín 2 pax)
Fideuà amb sípia i llagostins (mín 2 pax)
Lluç a la Doností
Filets de llobarro al vinagre de sidra
Orada al forn amb patata i ceba
Rap al cava amb llagostins
Calamars farcits de carn amb salsa americana
Filet de porc a la salsa de cinc pebres
Platillo de pollastre de pagès amb bolets
Hamburguesa de vedella al ví negre amb ceba caramel·litzada i formatge brié
Espatlla de xai al forn
Peus de porc tradicionals gratinats

Postres

Crema catalana
Gelats besquit amb ametlla i xocolata calenta
Gelats i sorbets de la casa
El nostre tiramisú
Borratxo de rom amb gelat de coco i reducció de Malibú amb pinya
Cheese cake amb confitura de figa
Gofre de poma amb gelat de crema catalana i streuzel d'avellanes
Flam de Baileys
Mil·lulles de crema de llimona amb coullís de fruits vermells
Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Coïntreau
La nostra versió de la tarta gelada al whiskey
Tarta Sacher amb confitura de préssec

Menú amb postres o cafè

Migdiès de dimarts a divendres
35,80€

Nits, caps de setmana i festius
37,80€

(begudes a part)