

DIA 8 DE JULIOL

CARTA A PREU FET (ESCOLLIR DOS PLATS)

- Amanida de favetes tendres, gírgoles i gambetes
- Amanida de perles de meló i pernil ibèric amb vinagreta de mostassa i porto
- Tomàquet rosa de barbastro amb amanideta de ceba tendra i vinagreta de tonyina i anxoves
- Gaspatxo amb els seus picadets
- Vichyssoise (crema de porros freda)
- Crema de meló cantalop amb rosta d'ibèric
- Escudella amb galets
- Crema d'escamarlans al perfum d'armanyac
- Fideus a la cassola mar i montanya
- Pasta fresca amb salsa de ceps i parmasà
- Croquetes de carn d'olla amb amanida
- Albergínia arrebossada
- Espàrrecs verds a la brasa amb romesco
- Musclus del Delta al sal i pebre
- Peixet freigit (sonso)

TEMPS DE ROSSINYOLS

- Rossinyols saltejats amb all i julivert
- Favetes tendres saltejades amb pernil ibèric i rossinyols
- Truita de rossinyols amb carxofes
- Botifarra esparracada amb mongetes i rossinyols
- Rossinyols saltejats amb xipirons de platja i gambetes suplement 3€
- Bacallà amb rossinyols
- Calamarcets a la planxa amb all i julivert
- Daus de tonyina amb verduretes i soja
- Salmó fresc a la planxa amb guarnició
- Gall de sant Pere amb salsa d'ametlles
- Turbot a la planxa amb verduretes suplement 7€
- Suprema de llobarret al forn amb patata i ceba
- Suprema de lluç a la planxa , romana o a la donostiarra suplement.2€
- Cuixetes de pollastre rostides amb escamarlanets
- Bistec de bou al rocafort o a la brasa amb patates fregides
- Fricando de vedella amb ceps i moixernons
- Conill a la brasa amb patates fregides
- Pollastre a la brasa amb patates fregides

CARN DE PORC IBÈRIC DE GUIJUELO:

- Secret ibèric a la brasa amb patates fregides
- Filet ibèric (llaminera) a la brasa amb guarnició o salsa al pebre verd
- Tronc de llom ibèric amb crema de xampinyons , melmelada de pebrots i patata caliu
- Llom ibèric a la brasa amb guarnició

PER BEURE A TRIAR ENTRE

(vi de la casa, aigua, cervesa o refresc)

23,50 € (iva inclòs)