

CARTA A PREU FET

DOS PLATS A TRIAR ENTRE:

Gaspatxo amb els seus entrebancs

Vichyssoise (crema freda de porros)

Amanida amb dos textures de carxofes, pernil ibèric i vinagreta balsàmic

Amanida de formatge de cabra gratinat amb nous, codony i delícies d'ànec

Amanida de llagostins i rovellons confitats amb vinagreta de tòfona

Xatonada amb escarola, tomàquet, tonyina i anxoves

Esqueixada de bacallà amb tomaquet i ceba

Còctel tropical amb pinya, gambetes i salsa rosa

Espàrrecs blancs de Navarra dues salses

Penjat d'embotits casolans

Favetes tendres saltejades amb rossinyols i pernil ibèric

Truita de carxofes tendres o de patata dolça i ceba confitada

Croquetes casolanes de pollastre i pernil

Crema de carbassó amb retallons de pernil ibèric

Carxofes saltejades amb vieires i rossinyols

Botifarra esparracada amb rossinyols i mongetes ganxet

Carxofes arrebossades

Pasta fresca amb salsa de ceps i parmesà

Canelons de carn a l'antiga gratinats als quatre formatges

Gall de Sant Pere filetejat amb salsa d'ametlles

Suprema de lluç a la planxa amb guarnició o a la Donostiarra

Calamarcets a la planxa amb all i julivert

Salmó fresc a la planxa amb guarnició

Llobarret al forn amb patates i ceba

Morro de bacallà amb samfaina, a la llauna o amb **carxofes**

Llagostins a la planxa amb dues salses

Medalló d'entrecot de bou Angus a la brasa o al Cafè de París

Magret d'ànec a la brasa amb compota de poma i arròs saltejat

Cruixent de peu de porc farcit de confit amb un sofregit de ceps

Bistec de mitjana de vedella (entrecot, 200 grs) al gust: ...

...a la brasa, al pebre verd o al roquefort

Jarret de vedella amb trompetes de la mort

Pollastre de pagès rostit amb rossinyols

Peus de porc guisats amb moixernons

Filet de porc ibèric (laminera) de Guijuelo...

...a la brasa amb guarnició o amb salsa pebre verd

Confit d'ànec amb salsa de trompetes, poma i mongetes ganxet

A les brases: Pollastre, Conill, Llom ibèric, Galtes laminades o Botifarra

Pa o Pa torrat amb tomàquet

Postres, beguda (Aigua, refresc, Cervesa,

Vi blanc, rosat o negre del Mont-Bell) i cafè.

39,50 € iva inclòs

MENU NENS

de primer:

Sopa de galets o truita de patates o
macarrons bolonyesa gratinats

de segon:

Llom ibèric a la brasa,
escalopat o a la crema de xampinyons
Botifarra a la brasa amb patates fregides

Pa, beguda i postres

19,50 € iva inclòs

POSTRES

Flam d'ou casolà - Mousse de xocolata
Crema catalana cremada - Mel i mató
Macedònia de fruites - Suc de taronja natural
Pastís del dia - Coulant de xocolata
Lioneses de nata amb xocolata calenta
Boles de gelat de la casa - "Tatin" de poma
Tarta al whisky - Biscuit glacé