

## CARTA A PREU FET

### DOS PLATS A TRIAR ENTRE:

Amanida tèbia amb dos textures de carxofes, pernil ibèric, fruits secs  
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

Còctel tropical amb pinya, gambetes i salsa rosa

Esqueixada de bacallà amb tomàquet i ceba

Espàrrecs blancs de Navarra dues salses

Penjat d'embotits casolans

Sopa d'escudella amb galets

Pasta fresca amb salsa de ceps i parmesà

Canelons de carn a l'antiga gratinats els quatre formatges

Vieires amb rossinyols i carxofes tendres confitades

Crema de carbassó amb retallons de pernil ibèric

Croquetes casolanes de pollastre i pernil

Botifarra esparracada amb rossinyols i mongetes ganxet

Favetes tendres saltejades amb rossinyols i pernil ibèric

Truita de patata dolça i ceba confitada o de la casa

Truita de carxofes tendres confitades

Carxofes arrebossades

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 o a la llauna

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 d'ànec amb un sofregit de ceps

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

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

Jarret de vedella amb trompetes de la mort

Pollastre de pagès rostit amb rossinyols

Peus de porc guisats amb moixernons

Filet de porc ibèric (llaminera) 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.

**40,70 €** iva inclòs

### MENU NENS

de primer:

Sopa de galets o truita de patates o  
croquetes o macarrons bolonyesa gratinats

de segon:

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

Pa, beguda i postres

**22,50 €** iva inclòs

### POSTRES

Flam d'ou casolà - Mousse de xocolata  
Crema catalana cremada - Mel i mató

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