

## CARTA A PREU FET

DOS PLATS A TRIAR ENTRE:

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 (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.

38 € 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

18 € 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