

Menú de migdia del 28 al 31 d'Octubre (excepte festius)

Primers

AMANIDA DE FULLES TENDRES amb pollastre a la brasa, poma àcida, panses, nous i salsa de iogurt
ENSALADA DE HOJAS TIERNAS con pollo a la brasa, manzana àcida, pasas, nueces y salsa de yogur

CREMA DE PÈSOLS amb els seus pèsols ofegats amb botifarra negra
CREMA DE GUISANTES con su guiso y butifarra negra

RIGATONI a la crema amb tòfona i parmesà
RIGATONI a la crema con trufa y parmesano

TRINXAT de col i patata amb vel ibèric
TRINCHAT de col y patata con velo ibérico

SALTEJAT DE BOLETS de temporada amb ou ferrat i parmentier de patata (suplement 5.50€)
SALTEADO DE SETAS de temporada con huevo frito y parmentier de patata (suplemento 5.50€)

Segons

CURRI THAI DE POLLASTRE amb verduretes i anacards
CURRI THAI DE POLLO con verduritas y anacardos

FILET DE PORC DUROC amb salsa de mostassa, cogombret i poma rostida
FILETE DE CERDO DUROC con salsa de mostaza, pepinillo y manzana asada

ARRÒS MELÓS de costella i botifarra
ARROZ MELOSO de costilla y butifarra

FILET DE VEDELLA DE GIRONA amb puré de patata a l'estil Robouchon, cebetes i salsa Perigourdine (suplement 7.50€)
SOLOMILLO DE TERNERA DE GERONA con pure de patata al estilo Robouchon, cebollitas y salsa Perigourdine (suplemento 7.50€)

CORBINA SALVATGE amb patata i ceba de Figueres (suplement 4.50€)
CORVINA SALVAJE con patata y cebolla de Figueras (suplemento 4.50€)

Postres

TORRADETA DE STA TERESA amb gelat de vainilla (suplement 2€)
TORRIJA con helado de vainilla (suplemento 2€)

GELAT DE XOCOLATA
HELADO DE CHOCOLATE

CREME BRULÉE
CREME BRULÉE

MACEDÒNIA DE FRUITES amb suc de taronja
MACEDÓNIA DE FRUTAS con zumo de naranja

23,95 € iva inclòs

Una beguda, pa i postre o cafè
Una bebida, pan y postre o cafè