

Primers:

Arròs caldòs de peix i marisc (calamar, musclos de roca)
Vichissoise tèbia amb pernil i crostonets de pa
Esqueixada de bacallà amb cabdells i olivada
Remenat de gambes, xampinyons i alls tendres
Verdures de temporada a la brasa amb formatge brie
Amanida Caprici (fruita, formatge, fruits secs, embotit)
Empedrat de pop amb cigronets amb coulis de pebrots del "piquillo"
Canalons d'espínacs amb formatge suau gratinat i beixamel
Canalons de carn amb formatge suau gratinat i beixamel

Segons:

Ofegat de popets amb patatones i pèsols
Llom de bacallà amb el seu pil-pil i oli d'all i pebrots picantets de Collbatò
Steak tàrtar de poltre de Cal Fum amb maionesa de mostassa
Melòs de xai al vi negre amb purè de poma

Brasa: Botifarra de Calaf

Ploma de porc
Peus de porc amb la seva picada
Hamburguesa vegetariana amb verdures a la brasa
Hamburguesa de vedella amb salsa barbacoa i patates roses

Postres: (Casolans)

Cremòs d'iogurt grec amb dauets de kiwi
Pastís de crema catalana
València (suc de taronja amb gelat de vainilla)
Dauets de sindria amb llet de coco
Pannacotta de pinya amb els seus dauets
Xocolata amb pa, oli d'arbequina i sal
Pastís de formatge casolà amb coulis de fruits vermells
El nostre tiramisù
Mousse de matò amb mel
Fruita natural del temps

15,00€ (amb IVA)**Preu Take Away 13,00€ (amb IVA)**

