

# MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIU... MENÚ FIN DE SEMANA Y FESTIVO

## Primers... Primeros

**Fideuà de peix / Fideua de pescado**

**Ous al plat amb pernil, bolets i cansalada / Huevos al plato con jamón, setas y cansalada**

**Brandada de bacallà, alfàbrega i tomata / Brandada de bacalao, albahaca y tomate**

**Tallarines de carbassó al pesto, burrata, pinyons i tomata sec**

Tallarines de calabacín al pesto, burrata, piñones y tomate seco

**Porros confitats, formatge feta, piparra, pastanaga escabetchada i all negre**

Puerros confitados, queso feta, piparra, zanahoria escabechada y ajo negro

**Wonton de pollastre amb salsa Hoisin/ Wonton de pollo con salsa Hoisin**

**Tartar de salmó un xic picant amb alga wakame i alvocat**

Tartar de salmón un poco picante con alga wakame y aguacate

**Aletes d'ànec saltejades amb teriyaki/ Alitas de pato salteadas con teriyaki**

**Roast Beef amb tartara i xips de carxofa/ Roastbeef con tártara y chips de alcachofa**

**Ou escalfat amb cremós de patata, carxofes i gambes fregides**

Huevo poché con cremoso de patata, alcachofas y gambitas fritas

**Canelons de vedella amb bolets i parmesà / Canelones de ternera con setas y parmesano**

**Pop a la brasa, col kimchi, parmentier de patates i "migas" amb pebre vermell de la Vera (+2,50€)**

Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y "migas" con pimentón de la Vera (+2,50€)

**Briox de tartar de gamba blanca amb mantega trufada (+3,00€)**

Brioche de tartar de gamba blanca con mantequilla trufada (+3,00€)

## Segons... Segundos

**Magret d'ànec amb tubercles saltats / Magret de pato con tubérculos salteados**

**Arròs negre amb escopinyes i allioli de julivert / Arroz negro con berberechos y alioli de perejil**

**Suquet tradicional d'escrita amb patates / Suquet tradicional de raya con patatas**

**Galta de porc rostida amb parmentier de patata / Carrillera de cerdo con parmentier de patata**

**Arròs d'orella de porc amb verdures i bolets / Arroz de oreja de cerdo con verduras y setas**

**Vació d'Angus amb tximitxurri / Vacío de Angus con chimichurri**

**Suprema de corvina amb guarnició / Suprema de corvina con guarnición**

**Terrina de pollastre rostit, fesols negres i blat de moro / Terrina de pollo asado, frijoles negros y maíz**

**Costella de porc ibèric català lacat amb soja i mel, fruits secs i amanida refrescant**

Costilla de cerdo ibérico catalán lacada con soja, miel, frutos secos y ensalada refrescante

**Braó de xai amb patates panadera (+3,00€)/Codillo de cordero con patatas panadera (+3,00€)**

**Turbot a la Donostiarra (+5,00€)/ Turbot a la Donostiarra(+5,00€)**

**Tall d'Angus amb guarnició (+5,00€) / Corte de Angus con guarnición (+5,00€)**

## Postres... Postres

**Tatin de poma amb gelat de vainilla / Tatin de manzana con helado de vainilla**

**Pastisset de formatge amb figues i fruits secs / Pastelito de queso con higos y frutos secos**

**Boles de gelat de xocolata, vainilla, nata, gerds i canyella(a escollir)**

Bolas de helado de chocolate, vainilla, nata, frambuesa y canela (a escoger)

**El nostre Lemon Pie / Nuestro Lemon Pie**

**Xuixo farcit de crema amb gelat de ratafia/ Xuxo relleno de crema con helado de ratafia**

**Coulant d'avellanes amb gelat de gerds(+5,00€) / Coulant de avellanas y helado de frambuesa (+5,00€)**

**Torrada de Santa Tresa amb gelat de nata/ Torrijas de Santa Teresa con helado de nata**

**35,90€**

*Inclou: Pa, aigua, aperitius i IVA Begudes i cafè a part  
Incluye: Pan, agua, aperitivos e IVA Bebidas y café a parte*