

MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS PLATS

Fusta de pernil ibèric amb coca torrada del Montseny

Amanida verda amb formatge de cabra y fruits secs

Carxofes saltejades amb calamars de costa

Caneló de pollastre de pagès amb beixamel suau

Favetes saltejades amb pernil ibèric i ou poche

Brandada de bacallà gratinat amb gambes

Xampinyons farcits de ceba, pernil i maionesa de mel

Coca torrada del Montseny amb poma i foie micuit

Carpaccio de pop amb fideus de carbassó i pinyons

SEGONS PLATS

Espatlla de xai dessosat amb parmentier i albergínia

Entrecot de vedella de Girona amb patata panadera

Arros de calamars amb gambes i musclos (20 min)

Bacallà al forn amb hummus i carxofes xips

Melós de vedella amb parmentier de patata

Lluç a la donostiarra amb gambes

Arros de costella amb carxofes (20 min)

Magret d'ànec amb salsa cafè de Paris i confitura de poma

Mandonquilles guisades amb calamars saltejats

Costella de porc al forn amb esparracs i ceba caramel·litzada

Gambetes de costa fetes a la planxa (suplement 2,00€)

Risotto de bolets i parmesà (suplement 4,00€)

Fideuà amb calamars i gambes (15 min)

Galdas de porc ibèric dessosades amb patates

Els arrossos han de ser mínim per 2 persones

POSTRE

Tatén de poma amb gelat de vainilla

Coulant de xocolata amb nous

Mató de Can Comas amb mel i nous

Escuma de iogurt Grec amb galeta y daus de fruita

Pastís sacher amb coulis de fruits vermells

Carpaccio de fruita del temps

Gelat de xocolata i ametlla (Magnum)

Crema Catalana cremada

Milfulls farcit de crema de mascarpone

Pastís de formatge cremós amb mermelada de gerds

Pa, vi, cervesa, aigua, i postre o cafè

26,00 € iva inclòs