

Menú executiu – dies feiners

Primer, podeu triar entre:

- ✓ Arròs de ceps i llagostins amb allioli negre *
- ✓ Amanida de brots tendres amb cruixents de marisc i salsa romesco
- ✓ Raviolis de pera i botifarra amb salsa d'ametlles
- ✓ Cruixents de verdures i formatge de cabra sobre un llit d'enciam

Segon, podeu triar entre:

- ✓ Caragols a la llauna amb allioli*
- ✓ Caragols dolços i picantons
- ✓ Laminera embolcallada amb bacó, a la brasa, amb salsa al pebre rosa *
- ✓ Gambes a la planxa amb reducció de cítrics*
- ✓ Bacallà a la mel
- ✓ Espatlla de cabril al forn – suplement de 9 €*

Postres, podeu triar entre:

- ✓ Filiberto, postres típiques del Pallars: iogurt cremós amb nata i grosella*
- ✓ Arnadí, postres valencianes amb gelat de vainilla*
- ✓ Pastís Sàxer
- ✓ Flam d'ou al bany maria amb carquinyolis

Pa i aigua 22 € IVA inclòs

Dilluns tancat per descans

Si sou un grup i voleu venir a sopar, només cal que feu la reserva previamente

Menú – dies feiners

Primer, podeu triar entre:

- ✓ Amanida de tomata, formatge, olives aragó, olivada*
- ✓ Fideus a la cassola
- ✓ Carxofes i pèsols amb pernil*
- ✓ Arròs de verdures i calamarsets
- ✓ Amanida verda variada amb tonyina*

Segon, podeu triar entre:

- ✓ Tofu fumat ecològic a la planxa amb acompanyament*
- ✓ Llonganissa de l'Obrador, a la brasa amb patata al caliu*
- ✓ Escalopa de pollastre
- ✓ Ventresca de bacallà en tempura amb tomata
- ✓ Bistec a la planxa*
- ✓ Corder a la brasa*
- ✓ Cassoleta de conill *

Postres, podeu triar entre:

- ✓ Gelat de torró de Xixona
- ✓ Iogurt a la menta fresca amb crunx i xocolata *
- ✓ Copa de crema, galeta, nata i caramel (opcional)
- ✓ Plàtan regat amb xocolata*
- ✓ Formatge fresc amb codonyat*
- ✓ Cremós de coco, pinya i caramel

Pa, aigua i una beguda (cervesa, refresc, copa de vi o cafè-tallat)

12,50 € IVA inclòs

*** plat lliure de gluten**

Si patiu alguna al·lèrgia o intolerància,
si-us-plau, feu-ho saber a la cambrera