

Menú executiu – dies feiners

Primer, podeu triar entre:

- ✓ Carpaccio de vedella i parmesà regat amb oli de taronja
- ✓ Canelons del rostit de l'Obrador d'en Sergi
- ✓ Arròs de ceps i llagostins amb allioli negre
- ✓ Amanida amb cruixents de marisc i salsa romesco
- ✓ Esqueixada de bacallà amb taronja i ceba morada

Segon, podeu triar entre:

- ✓ Caragols a la llauna i allioli
- ✓ Caragols dolços i picantons
- ✓ Gambes a la planxa amb reducció de cítrics
- ✓ Llom de vaca, madurat, a la brasa, amb escalivada
- ✓ Rap a l'all cremat – suplem.3€
- ✓ Cua de vedella estofada al vermut – suplement de 3 €
- ✓ Peus de porc guisats amb naps – suplem. de 3 €

Postres, podeu triar entre:

- ✓ Pastís Sàxer
- ✓ Filiberto: postres típiques del Pallars - iogurt cremós amb nata i grosella
- ✓ Gelat de xocolata amb festucs i confitura de taronja amarga
- ✓ Pastís semifred de llimona
- ✓ Arnadí: postres valencianes medievals amb gelat de vainilla

Pa, aigua mineral Font d'Or

23 € IVA inclòs

Menú – dies feiners

Primer, podeu triar entre:

- ✓ Amanida verda variada amb tonyina *
- ✓ Amanida tèbia de llenties regada amb vinagreta de mostassa*
- ✓ Macarrons amb mandonguilles, tomata, orenga i formatge
- ✓ Pebrots verds farcits d'arròs i peix amb salsa marinera *
- ✓ Tallarines d'ou i salsa bolonyesa
- ✓ Arròs amb calamarsets i allioli *

* PLATS SENSE GLUTEN

Segon, podeu triar entre:

- ✓ Lloms de verat en tempura
- ✓ Llom Duroc al rocafort
- ✓ Cabrit arrebossat
- ✓ Bistec de vedella a la planxa
- ✓ Llonganissa de la tupina amb tomata a l'estil de la padrina*
- ✓ Pollastre a la brasa
- ✓ Lluç fresc amb verdures
- ✓ Tofu fumat ecològic a la planxa amb escalivada*

Postres, podeu triar entre:

- ✓ Plàtan amb xocolata
- ✓ Crep suzette
- ✓ Poma al forn
- ✓ Mel i mató del Cadí
- ✓ Flam casolà
- ✓ Taronja amb mel i torró de Xixona
- ✓ Iogurt amb confitura de fruites del bosc i crunx
- ✓ Pinya natural
- ✓ Braç de nata i caramel d'avellana

Pa, aigua

12 € IVA inclòs