

Menú diario 15-02-2019

Primeros platos a escoger

Ensalada de la huerta con atún

Esqueixada de bacalao

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Verduras de temporada con romesco (alcachofas y calçots)

Caracoles en salsa con chorizo

Trinxat de col y butifarra negra con huevo frito

Empedrado de lentejas con queso fresco

Mil-hojas de patatas y butifarra negra con mostaza

Sopa de cebolla

Mejillones de roca al vapor

Caracoles a la llauna con alioli (suplemento 3,00€)

Gambas a la plancha con ajo y perejil (suplemento 5,00€)

Segundos platos a escoger

Merluza a la parrilla con patatas panaderas y verduritas

Fideua de pescado y marisco con alioli

Dorada fresca a la espalda con patatas panaderas

Osobuco de pavo a la jardinera

Meloso (galtas de ternera) al vino tinto

Salmón fresco a la plancha con verduritas

Bistec de ternera a la parrilla con fritas

Carnes a la brasa

escoger: butifarra, pollo, conejo,

secreto o pies de cerdo

Entrecot de ternera a la brasa (suplemento 5,00€)

Postre

Tarta al whisky o mel y mató, Arroz con leche

Mato con miel o piña natural o fresas

Vino tinto, vino blanco, vino rosado, refrescos, agua mineral

Precio por persona 12,50€ Medio menu 8,50€