

MENÚ DEL DÍA



Per començar / Para comenzar

Gaspatxo tradicional amb gambetes marinades amb cítrics

gazpacho tradicional con gambas marinadas con cítricos

Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà i salsa de vi blanc

Pimientos del piquillo rellenos con brandada de bacalao y salsa de vino blanco

Amanida de temporada

Ensalada de temporada

Timbal de verdures a la planxa amb formatge de cabra i romesco

Timbal de verduras a la plancha con queso de cabra y romesco

Meló amb pernil

Melón con jamón

Raviolis de Ricotta i alfàbrega amb salsa de formatge blau i cruixents d'oliva negra i parma

Raviolis de ricotta y albahaca con salsa de queso azul y crujiertes de oliva negra y parma

Crema de pèsols amb ou cuinat a baixa temperatura

Crema de guisantes con huevo cocido a baja temperatura

Albergínia farcida de carn i gratinada

Berenjena rellena de carne y gratinada

Per continuar / Para continuar

Lluç de nord a la planxa amb verdures

Merluza del norte a la plancha con verduras

Conill amb escabetx amb xampinyons saltats

Conejo en escabeche con champiñones salteados

Bacallà a la llauna amb mongetes seques

Bacalao a la llauna con judías

Rodonet de pollastre amb fruits secs i poma

Redondo de pollo con frutos secos y manzana

Costella de porc lacat a la soja

Costillar de cerdo lacado a la soja

Fideuà de peix amb allioli

Fideua de pescado con alioli

Garró Duroc al forn rostit a baixa temperatura amb cremòs de patata

Codillo Duroc al horno asado a baja temperatura con cremoso de patata

Per finalitzar / Para finalizar

Profiterols de nata amb salsa de xocolata calenta i crocant

Profiteroles de nata con salsa de chocolate caliente y crocanti

Sorbet de llimona i mandarina

Sorbete de limón y mandarina

Ventall de fruita de temporada

Abanico de fruta de temporada

Gelat de nata, pa de pessic de xocolata, salseta i fruits vermells

Helado de nata, bizcocho de chocolate, salseta y fruto rojos

Flam d'ou amb nata i cruixent de caramel i avellana

Flan de huevo con nata y crujierte de caramelo y avellana

Tatin de poma de Girona amb gelat de romani

Tatin de manzana de Girona con helado de romero

Pastís Selva negra amb gelat de xocolata

Pastel selva negra con helado de chocolate

Aigua Vichy Catalan, Les Creus i Viñachy

Preu/Precio: 26 €