

MENÚ

Crema trufada de ceps i xampinyons
Gaspatxo de remolatxa
Amanida de la casa amb gambes saltejades
Empedrat de llenties amb tonyina
Cruixent de botifarra negra i albergínia
Cofres de marisc amb salsa de romesco
Provolone calent amb oli de tòfona i bastonets de pà (supl.2€)
Tataki de tonyina (supl.3€)
Gyozas de pollastre i verdures(supl.2€)

Cuixa de pollastre dessosada amb salsa de ceps
Botifarra de parmesà i ceba amb saltejat de fesols
Mandonguilles amb calamars i popets
Cérvol estofat
Llom baix de vedella a la brasa amb ximixurri
Bacallà amb crema d'espínacs
Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl.5€)
Pasta de full farcida de galta de porc i castanyes (supl.4€)
Pop al forn amb saltejat de pastanaga (supl.4€)
Filet de vedella (supl.5€)

Sopa de meló
Trufes de xocolata blanca i coco
Mousse de mató
Mini bombes amb crema de vainilla
Coulant de carabassa i canyella. 20 min (supl.3€)

Aigua

30€

CELLER RECOMANAT:

Coop D.O Costers del Segre (Negre ; merlot, ull de llebre i cabernet s./ Blanc ; macabeu i sauvignon).....	16,00€/3,50€ copa
Cora D.O. Penedés (Blanc : Muscat)	17,00€
Terra de Ningú Vi elaborat al Solsonés (Blanc : garnatxa blanca).....	18,00€
Raimat Turons de la pleta D.O. Costers del Segre (Blanc , chardonnay)	22,00€
Terra Prima D.O.Penedés (Negre : carinyena i garnatxa Blanc ; macabeu, malvasía i xarel.lo).....	18,50€
Siós Cau de Gat D.O.Costers del Segre (Negre ; sirah,garnatxa, ull de llebre).....	20,00€
Colors D.O.Costers del Segre (Negre ; merlot ,garnatxa i cabernet sauv Blanc .).....	17,00€

Demana'ns la nostra carta de vins

