



Menú per a compartir

Pica - Pica

Xarrup de crema d'espàrrecs verds amb formatge parmesà

Torradeta amb tomata i espatlla ibèrica

Croqueta casolana de rostit

Carpaccio de magret i foie d'ànec

Albergínies farcides de carn amb salsa de bolets

Plat principal a escollir

Rapet a la planxa o al vi blanc

Calamars a la planxa

Peuada (peu, orella i morro de porc guisat amb ceps)

"Plat de l'àvia Lola, des de 1971"

Entrecot de vedella a la brasa o amb salsa a escollir

(Rocafort, bolets o 5 pebres)

Melós de vedella de Girona amb bolets

Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto

Espatlla de xai rostida al forn

Postres a escollir

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla

Pastís de xocolata amb sopa de xocolata blanca i gelat de fruits vermells

Carpaccio de pinya amb coulis de maduixa i gelat de iogurt

Les nostres peres al cafè amb gelat de canyella

Gelat de ratafia amb nous

Sorbet de menta amb xocolata calenta

AIGUA I PA INCLOSOS

Preu: 38,00€ per persona / IVA inclòs

Aquest menú només es servirà per a taula completa



Menú para compartir

Pica - Pica

Chupito de crema de espárragos verdes con queso parmesano

Tostadita con tomate y paletilla ibérica

Croqueta casera de carne asada

Carpaccio de magret y foie de pato

Berenjenas rellenas de carne gratinadas con salsa de setas

Plato principal a escoger

Rape a la plancha o al vino blanco

Calamares a la plancha

Peuada (Manita, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
"Plato de la abuela Lola, des de 1971"

Entrecot de ternera a la brasa o con salsa a escoger
(Roquefort, setas o 5 pimientos)

Melóso de ternera de Girona con setas

Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto

Paletilla de cordero asada al horno

Postres a escoger

Tarta taten casera con helado de vainilla

Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco y helado de frutos rojos

Carpaccio de piña con coulis de fresa y helado de yogurt

Nuestras peras al café con helado de canela

Helado de ratafía con nueces

Sorbete de menta con chocolate caliente

AGUA Y PAN INCLUIDOS

Precio: 38,00€ por persona / IVA incluido

Este menú solo se servirá para mesa completa





Menú à partager

Pica - Pica

Crème d'asperges vertes avec fromage parmesan

Épaule ibérique avec toast à la tomate

Croquette faite maison a la viande rôtie

Carpaccio de magret et foie de canard

Aubergine farcie à la viande au gratin avec sauce aux champignons

Plat principal à choisir

Lotte grillée ou lotte au vin blanc

Calmars grillés

“Peuada“(pied, oreille et museau de porc en sauce)avec ceps

Entrecôt de veau de Girona grillé ou avec sauce au choix
(Roquefort, champignons ou 5 poivres)

Joues de veau de Girona aux champignons

Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto

Épaule d'agneau au four

Dessert à choisir

Tarte tatin fait maison avec glace à la vanille

Gâteau au chocolat avec soupe au chocolat blanc et glace aux fruits rouges

Carpaccio d'ananas aux coulis de fraises et glace au yaourt

Poires au café avec glace à la cannelle

Glace à la ratafia avec des noix

Glace à la menthe avec chocolat choud

EAU ET PAIN COMPRIS

Prix: 38,00€ par personne / TVA comprise

Ce menu ne sera servi que pour table complet





Tasting menu

Starters to share

Green asparagus cream with parmesan cheese
Iberian ham with toast and tomato
Home-made roasted meat croquettes
Duck magret carpaccio with foie
Meat-stuffed aubergine with mushrooms sauce

Main course to choose

Grilled monkfish or with white wine sauce
Grilled squids
Pig trotters, snout & ears with mushrooms
Grilled veal entrecot with sauce at choice
(Roquefort, mushrooms or 5 peppers)
Roasted veal cheek with mushrooms
Duck magret with prune sauce
Roasted lamb shoulder

Desserts to choose

Baked applecake with vanilla ice-cream
Chocolate cake with white chocolate soup and strawberry ice-cream
Pineapple carpaccio with yogurt ice-cream with red berries
Pears in coffee with cinamon ice-cream
Ratafia ice cream with nuts
Mint sorbet with hot chocolate

WATER AND BREAD INCLUDED

Price: 38,00€ per persone / VAT included

Only for complete tables

