



# 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  
Bacallà al forn  
(amb salsa de tomata, ceba i patates al forn)  
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  
Brownie de xocolata amb sopeta 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: 35,00€ 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

Bacalao al horno

(con salsa de tomate, cebolla y patatas al horno)

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

Brownie 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: 35,00€ por persona / IVA incluido**

Este menú solo se servirá para mesa completa





# Menu à partager

## Pica - Pica

Crème d'asperges vertes avec fromage parmesan

Épaule ibérique avec toast à la tomate

Croquette faite maison à 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 grillés

Morue au four

(avec sauce tomate, oignon et pommes de terre au four)

“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

Brownie 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: 35,00€ 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  
Baked cod  
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 apple cake with vanilla ice-cream  
Chocolate brownie with white chocolate soup and raspberry 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: 35,00€ per persone / VAT included**

Only for complete tables

