



Menú

*** MENÚ 15.90 € PVP**

SUGGERIMENTS

Entrants

Crema de meló amb encenalls de pernil ibèric
Amanida niçarda amb ou mollet
Duo d'hummus amb torrada de blat de moro
Pasta del dia

Duo d'hummus amb torrada de pa d'Espícula
4,95 €

Tartar de bou de la casa
19,90 €

Esqueixada de bacallà
7,75 €

Amanida de tomàquet i burrata
7,85 €

Canelons d'ànec amb ceps
10,50 €

Rosbif
18,90 €

Plats principals

Tonyina planxa a la provençal
Pollastre farcit amb ceps i verduretes
Blanqueta de vedella amb arròs pilaf
Plat del dia

Postres

Tiramisú de la casa
Xopet de xia amb llet de coco amb coulis
de mango i maracujà
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

*** Mig Menú 11.00 €**
1 entrant o plat principal + postre



* Aigua i pa inclosos

Carta d'al·lèrgens a la seva disposició

Carta de vins

Negres

	PVP/un.
Luis Cañas crianza 2016	14,50 € DOQ Rioja
Viña Salceda crianza	11,25 € DOQ Rioja
Finca Malaveïna 2017	19,95 € DO Empordà
Chivite Finca Legardeta Syrah 2017	14,50 € DO Navarra

Rosats

	PVP/un.
Perelada Collection 2019	12,80 € DO Empordà
Ermita d'Espells	12,50 € DO Penedès
Chivite Las Fincas crianza 2019	11,50 € DO IGP 3 Riberas

Blancs

Finca Legardeta Chardonnay	16,90 € DO Navarra
El Perro Verde Verdejo	18,00 € DO Rueda
GR-171	11,50 € DO Terra Alta
Perelada Collection 2019	11,50 € DO Empordà
Viña Salceda Verdejo	10,95 € DO Rueda

Caves

Perelada Brut Nature Vintage 2017 ..	11,90 €
Privat Ecològic Brut Nature Rosat	12,85 €

Varis

Refrescs	2,25 €
Aigua amb gas 1 L	2,25 €
Copa de cava	2,50 €
Copa de vi	2,90 €
Cervesa	2,25 €



De dilluns a diumenge de 12.30 a 16.00 h