

MENÚ DEL DIA 25/04/24

PRIMERS / ENTRANTES

ARRÒS DEL SENYORET
ARROZ DEL SEÑORITO

AMANIDA MEZCLUM AMB FORMATGE FRESC DE BURGOS
ENSALADA MEZCLUM CON QUESO FRESCO DE BURGOS

CIGRONS SALTEJATS AMB XORIÇETS
GARBANZOS SALTEADOS CON CHORICITOS

CREMA DE VERDURES
CREMA DE VERDURAS

SALMOREJO CORDOBÉS AMB VIRUTES DE PERNIL I OU DUR
SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO DURO

RAVIOLIS FARCITS DE CARN AMB SALSÀ PARMESANA
RAVIOLIS RELLENOS DE CARNE CON SALSÀ PARMESANA

PÈSOLS AMB PATATA
GUISANTES CON PATATA

AMANIDA VERDA
ENSALADA VERDE

SEGONS / SEGUNDOS

GARRÓ AL FORN CONFITAT A BAIXA TEMPERATURA AMB PATATA AL CALIU
CODILLO AL HORNO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON PATATA AL CALIU

LLOM RUSTIT ALS 4 FORMATGES
LOMO RUSTIDO A LOS 4 QUESOS

FILET DE BARAT FRESC AL ESTIL SANTURCE
FILETE DE CABALLA FRESCA AL ESTILO SANTURCE

SECRET IBÈRIC A LA PLANXA AMB CHIMICHURRI
SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI

BACALLÀ A LA ROMANA
BACALAO A LA ROMANA

BUTIFARRA DE GIRONA AMB PATATA AL CALIU
BUTIFARRA DE GIRONA CON PATATA AL CALIU

BISTEC DE VEDELLA
BISTEC DE TERNERA

TATAKI DE TONYINA AMB ARRÒS
TATAKI DE ATÚN CON ARROZ

CUIXA DE POLLASTRE AL FORN
MUSLO DE POLLO AL HORNO

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA O MILANESA
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O MILANESA

POSTRES

CHEESE CAKE DEL XEF
CHEESE CAKE DEL CHEF

TARONJA PELADA I TALLADA (Del camp a la taula)
NARANJA CORTADA Y PELADA (Del campo a la mesa)

PANNACOTTA AMB FRUTS VERMELLS DEL XEF
PANNACOTTA CON FRUTOS ROJOS DEL CHEF

14,45€
IVA. Inc.

IOGURT NATURAL ARTESÀ
IOGURT NATURAL ARTESANO

IOGURT CREMÓS AMB MERMELADA DE GERDS DEL XEF
IOGUR CREMOSO CON MERMELADA DE FRAMBUESA DEL CHEF

PINYA NATURAL
PIÑA NATURAL

GELATS: CORNETTO O ALMENDRADO
HELADOS: CORNETTO O ALMENDRADO

