

Aquest menú es fa per taula complerta.

Trieu 5 dels nostres entrants com a pica pica

Amanida d'ànec i formatge
Vieires a la planxa amb cruixent d'Ibèric
Anxoves de l'Escala am pa amb tomàquet
Rovellons confitats a la vinagreta
Copa de brandada de bacallà amb coulis de samfaina
Encenalls de calamar de potera amb verduretes al vinagre de poma
Tomàquet farcit de formatge cremós, escalivat i servit amb la seva
sopa
Carpaccio de bou amb pètals de parmesà i salsa a l'antiga
Els nostres cargols a la llauna
Fabetes baby saltejades amb pernil de gla
Croquetes de l'olla casolanes
Pernil de gla amb pa amb tomàquet
Espàrrecs de Marge gratinats amb crema de pernil
Duo de foie gras casolà amb les seves torrades
Rissoto de ceps amb foie gras "poêlé"
Fideuà Costa Daurada
Canelons de casa gratinats amb tòfona
Canelons d'escalivada, salsa tàrtara i anxoves
Bunyols de bacallà casolans
Vieires amb cruixent de pernil
Cocotxes de bacallà arrebossades o al pil-pil
Gamba a la planxa amb all i julivert
Cloïsses marinera o amb mongetes

Trieu un plat principal per comensal

Filet de bou Wellington a la salsa al Oporto
Cabrit al forn amb la seva bresa i guarnició
Magret d'ànec amb salsa agre dolça
Estofat de vedella amb verduretes i bolets
Pollastre de pagès estofat amb bolets
Civet de cabra muntanyesa o de porc senglar
Peu de porc farcit de llagostins i bolets amb salsa de nous
Peix del dia al forn o amb salsa
Entrecot de vedella d'Andorra a la brasa o amb salsa
Cua de bou estofada a la carbonada
Carré de porcellet al forn amb el seu puré i mongetes

Pastís casolà

Preu: 35 euros/pax

Begudes i impostos indirectes no inclosos