

Menú per grups

Aquest menú és per taula complerta

Trieu 5 entrants per taula com a pica pica

Pernil de gla amb torrades de pa amb tomàquet

Duo de foie gras casolà amb les seves torrades

Amanida llaminera amb vieires i cruixent de pernil de gla amb ceba confitada

Amanida d'ànec i formatge

Coca de recapte de l'avia amb ventresca de tonyina i escarola

Anxoves fetes a casa, timbal d'escalivada i torrades amb tomàquet

Farcellets de pasta Wonton de marisc, verduretes al vapor i salsa marinera

Caneló d'escalivada, salsa tàrtara i filet d'anxova

Canelons casolans a la rossini amb tòfona

Fideuà Costa Daurada amb all i oli

"Purito" rissoto de ceps, foie saltejats, crispetes d'arròs salvatge i oli de tòfona

Cargols a la llauna

Croquetes de l'olla casolanes

Bunyols de bacallà casolans esquitxats de mel, salsa romesco i maionesa

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà i botifarra negra

Carpaccio de vedella d'Andorra, pètals de formatge, ruca i salsa a l'antiga

Carpaccio de peu de porc amb poma i encenalls de tòfona

Gambes a la planxa amb all i julivert

Cloïses a la marinera

Broqueta de pop a la brasa sobre el seu parmantier

Tassetta d'escudella barrejada

Trieu un plat principal per comensal

Pollastre de pagès a l'estil de l'avia saltejat amb bolets

Civet de cabirol amb cebetes i patates a l'anglesa

Medalló de cabrit al forn enfangat al romaní amb la seva guarnició

Cua de bou estofada a la carbonada

Peu de porc farcit de llagostins i bolets, salsa de nous

Filet de bou a la salsa de tòfona

Magret d'ànec a la salsa agredolça i raïm

Carré de porcellet al forn desossat amb mongetes i puré de trufes

Entrecot de vedella d'Andorra a la brasa

Peix del dia al gust del client

Llom de bacallà sobre puré de cigrons i verduretes al vapor

Llenguado a la "Meunière"

---- i pastís casolà per arrodonir-ho

38,50 euros / pax

El preu no inclou begudes, cafés i servei de taula