

Menú del día

25 DE ABRIL

El menú incluye un pequeño aperitivo, agua sin gas y pan de payés blanco.
Se cobrarán aparte los vinos, refrescos, cafés, infusiones, licores y suplementos.

18'00 €

IVA INCLUIDO



PRIMEROS A ESCOGER

Ensalada de queso de cabra, manzana, apio, nueces y lechuga

Gazpacho acompañado de verduras picadas

Lacón y espárragos verdes a la parrilla

Patata rellena de carne

Emmascaradas con "rosta" - tocino crujiente + 5'50 €

Guisante negro salteado con ajos + 5'50 €

Plato "del dimoni" - emmascaradas, arenque, col en vinagre y panceta + 8'00 €

Canelones de setas con salsa de berenjena + 7'50 €

Carpaccio de salmón con setas y vinagreta de hierbas + 11'00 €



SEGUNDOS A ESCOGER

Bistec de ternera "del Pi de les tres branques" a la parrilla con guarnición

Magret de pato la parrilla con guarnición

Carrillera de cerdo al horno con verduras

Merluza con crema de ortiga

Muslo de cabrito en dos cocciones - cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa + 16'50 €

Entrecot de ternera del Berguedà a la brasa - con patatas al horno + 14'00 €

Carne de cordero a la brasa - con patatas al horno + 7'00 €

Manitas de cerdo "señorito" - a la brasa con patatas al horno + 3'00 €

Canelones de carne asada gratinados con parmesano + 6'50 €

Manitas de cerdo - rellenas de verduritas y salsa de ceps + 6'90 €



POSTRES CASEROS A ESCOGER

Pastel de mousse de yogur

Pan con chocolate, aceite y sal

Ciruelas al horno maceradas y acompañadas de nata fresca

Puding de almendras con espuma de caramelo

Frutas del bosque con helado de yogur + 3'50 €

Semiesfera de queso fresco con interior líquido de frambuesas + 3'50 €