

# Menú del día

11 DE OCTUBRE

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 pimiento asado, sardina ahumada y cebolla dulce

Lentejas estofadas

Sopa de cebolla

Espárragos verdes con lacón a la parrilla

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

Costilla de cerdo a la parrilla con guarnición

Bacalao al horno con patatas y cebolla

Conejo en escabeche con robellones

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 €

Magret de pato a la brasa - con patatas al horno + 6'00 €



## POSTRES CASEROS A ESCOGER

Pannacotta de café con baileys

Mousse de yogurt con frutas del bosque

Ensalada de frutas

Coca con chocolate

Frutas del bosque con sorbete de limón + 3'50 €