

Menú del día

27 DE FEBRERO

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.

19'00 €

IVA INCLUIDO



PRIMEROS A ESCOGER

Ensalada de lentejas caviar, pimientos del piquillo, atún y lechuga variada

Berenjena rellena de carne y verduras

Crema de champiñones, cebolla caramelizada y pan crujiente

Calçots a la parrilla con salsa romesco

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 €

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



SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz de montaña con boletus y costilla - mínimo dos personas y de segundo

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

Butifarra de huevo a la parrilla con alubias

Bacalao gratinado con alioli y garbanzos salteados

Muslitos de pato al horno con compota de manzana

Muslo de cabrito en dos cocciones - cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa + 15'50 €

Entrecot de ternera del Berguedà a la brasa - con patatas al horno + 14'50 €

Carne de cordero a la brasa - con patatas al horno + 10'00 €

Manitas de cerdo "señorito" - a la brasa con patatas al horno + 4'50 €

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

Carpaccio de naranja con reducción de moscatel y frutos secos

Mousse de crema con su bizcocho

Patel de la casa

Crema pastelera y peras con vainilla

Helado de nata fresca con toffe

Semiesfera de mousse de queso fresco con interior de frambuesa + 3'50 €

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