



MENÚ DE CAP DE SETMANA I FESTIUS

Demanar suggeriment del dia al cambrer/a

PRIMERS

Per començar podeu escollir entre entrants freds...

Amanida grega (VT)

Amanida de bacallà amb romesco (GF)

“Carpaccio” de vedella (GF)

O entrants calents...

Plat del dia

Cigrons amb bacallà (GF)

Canelons de carn

Pasta amb salsa de bolets (VT)

Patata farcida de carn gratinada amb allioli (GF)

Sopa La Serra (GF)

SEGONS

Seguidament els nostres guisats...

Plat del dia

Pollastre amb cervesa negra

Xili amb carn (GF)

Galta de porc amb reducció de vi Cap de Ruc (GF)

Peus de porc guisats amb patata i cigrons (GF)

Melós de vedella (GF)

Bacallà gratinat amb allioli

Curry de cigrons i patata (VG)

O si prefereixes la brasa...

Xai a la brasa (GF)

Llonganissa a la brasa (GF)

POSTRES

Per acabar una mica de dolç...

Postre del dia

Crema catalana (GF) (VT)

Flam d'avellana (GF) (VT)

Pastís fred de llimona (VT)

Brownie de xocolata (GF) (VT)

Poma al forn (GF)(VG)

(GF) = Sense gluten

(VT) = Vegetarià*

(VG) = Vegà

Avisar als cambrers de qualsevol intolerància o al·lèrgia

Inclou pa, aigua i una copa de vi *

Cap de Ruc Negre o Blanc

Ampolla de Cap de Ruc 6 €

30 € PER PERSONA (IVA INCLÒS)