



Menu degustació Tardor-Hivern

Tres entrants per a picar / Tres entrantes para picar:

- Amanida de tomàquet, pera, magrana i nous, amb vinagreta de Mòdena
Ensalada de tomate, pera, granada y nueces, con vinagreta de Módena
- Torrada de llonganissa i de xoriço ibèrics (pa amb tomàquet)
Tostada de salchichón y de chorizo ibéricos (pan con tomate)
- Remenat de bolets variats i espàrrecs verds
Revuelto de setas variadas y espárragos verdes

Plat principal a triar entre / Plato principal a elegir entre:

- Conejo a la brasa / Conejo a la brasa
- Confit d'ànec / Confit de pato
- Bacallà al Parmesà / Bacalao al Parmesano
- Sepia a la brasa / Sepia a la brasa
- Entrecot a la brasa (+2 €) / Entrecot a la brasa (+2€)



Postres/Postre:

- Postres de la casa o gelat / Postre de la casa o Helado

Beguda/Bebidas:

Vi negre, rosat o blanc, de la casa / Vino tinto, rosado o blanco, de la casa
Aigua / Agua o Sidra Autoservei / Sidra Autoservicio

PREU PER PERSONA/PRECIO POR PERSONA **28 €** (IVA inclòs /IVA incluido)
Cerveses, refrescs, cafès o copes es facturen a banda/Cervezas, refrescos, cafès o copas se facturan aparte