



Menu degustació

Tres entrants per a picar / Tres entrantes para picar:

- Cabdells amb anxoves i salsa romesco
Cogollos con anchoas y salsa romesco
- Cecina amb formatge parmesà, llimona i oli d'oliva verge extra
Cecina con queso Parmesano, limón y aceite de oliva virgen extra
- Calamars a la romana
Calamares a la romana

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

- Bacallà a la llauna / Bacalao a “la llauna”
- Sèpia a la brasa / Sepia a la brasa
- Entrecot a la brasa (+2 €) / Entrecot a la brasa (+2€)
- Chuletón de bou a la brasa (+5 €) / Chuleta de buey a la brasa (+5€)

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