

Menú fin de semana y festivos

INCLUYE: PRIMEROS, SEGUNDOS, POSTRES. 1 BOTELLA DE AGUA Y VINO (negro o blanco Clot d'Encís) CADA 4 PERSONAS

NO INCLUYE PAN Y REFRESCOS | IVA INCLUIDO | NO SE PUEDE COMPARTIR EL MENÚ

GRUPO MÁXIMO 12 PERSONAS

PRIMEROS

1. Ensalada con atún, anchoas y sardina
2. Ensalada de nueces y queso de cabra gratinado
3. Surtido de quesos con ensalada
4. Surtido de embutidos con ensalada
5. Tostada con escalivada y anchoas
6. Espárragos a la brasa con salsa romesco
7. Verduras a la brasa con queso de cabra
8. Canelones caseros (bechamel o tomate)
9. Canelones caseros de setas
10. Habas a la Catalana
11. Berenjenas rellenas de carne
12. Caracoles con salsa
13. Callos con su jugo
14. Patatas de Olot rellenas de carne

SEGUNDOS

15. A la brasa, con guarnición, a escoger entre:
butifarra blanca, butifarra negra, bistec de ternera, pollo, conejo, secreto, cordero (supl. 2€) o entrecot de ternera (supl. 5€)
16. Parrillada de carne: butifarra blanca, butifarra negra, panceta y cordero
17. Carrillada de cerdo con setas
18. Manitas de cerdo con salsa
19. Escalopa de ternera con guarnición
20. Croquetas caseras con guarnición
21. Calamares a la marinera
22. Bacalao gratinado con tomate confitado y muselina de ajos (supl. 2€)
23. Sepia a la brasa con guarnición (supl. 2€)
24. Anillos de calamar con guarnición

POSTRE o CAFÉ

25. Flan de huevo casero con nata
26. Crema catalana
27. Yogur artesanal con mermelada de frutos rojos
28. Bola de helado de vainilla con nata y chocolate caliente
29. Fruta del tiempo
30. Músico con moscatel
31. Miel y mató

25€

No se pueden compartir los menús - No se puede pagar por separado

CAS



Sin gluten*



Gluten



Soja



Lacteos



Huevo



Fruta seca



Pescado



Moluscos



Crustaceos