






1 MENÚ 30€

ENTRANTS
A COMPARTIR:

CROQUETES POLLASTRE ROSTIT  
XISTORRA A LA CERVESA
PA TORRAT AMB TOMÀQUET I PERNIL 
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB SALSÀ ROMESC  

PLAT
PRINCIPAL:






GALTES DE PORC DESOSSADES ROSTIDES
ORADA AL FORN AMB PATATA I CEBA 

POSTRE:

BROQUETA DE FRUITES
CHEESE CAKE CASOLÀ AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS  

2 MENÚ 35€

ENTRANTS
A COMPARTIR:

CROQUETES POLLASTRE ROSTIT  
XISTORRA A LA CERVESA
PA TORRAT AMB TOMÀQUET I PERNIL 
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB SALSÀ ROMESC  

PLAT
PRINCIPAL:






FILET DE PORC AMB SALSÀ PORTO
CORBINA AL FORN A LA DONOSTIARRA 

POSTRE:

BROQUETA DE FRUITES
CHEESE CAKE CASOLÀ AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS  

3 MENÚ 39€

ENTRANTS
A COMPARTIR:

CROQUETES POLLASTRE ROSTIT  
XISTORRA A LA CERVESA
PA TORRAT AMB TOMÀQUET I PERNIL 
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB SALSÀ ROMESC  

PLAT
PRINCIPAL:

LINGOT DE CUA DE BOU CONFITADA AMB SALSÀ PEDRO XIMENEZ
BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI SOBRE UN LLIT DE PATATA PALLA 

POSTRE:

BROQUETA DE FRUITES
CHEESE CAKE CASOLÀ AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS  

TOTS ELS MENÚS

INCLOUEN: PA, AIGUA, VI DE LA CASA, CAFÈ I IVA

NO INCLOU: REFRESCS I CERVESA

OPCIÓ VEGANS: HUMUS - TEMPURA VERDURES - BROQUETA TOFU I XERRY
HAMBURGUESA VEGANA O ARRÒS DE VERDURES
BROQUETA DE FRUTES

OPCIÓ CELÍACS: ADAPTEM TOTS ELS PLATS AMB GLUTEN PER A CELÍACS