

MENU 23,50 +iva (10%) = 25,85€ --(A)--

primer

- Amanida amb pernil cruixent, llavors i fruits secs .
- Amanida amb formatge brie arrebossat amb agredolç de balsàmic i vi generós. amanit amb oli de romaní i vinagreta de fruits vermells
- fideuà amb sípia i musclos

segon

- Pollastre de Pagés Farcit de fruits secs i carn
- Caneló de Peix i Marisc
- Secret marinat d'Iberic, al Crocant amb salsa de Porto

postre

- Banda de full amb fruites
- Copa de Fruita amb vi de misa
- Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** santana i cafes

MENU 25,46 +iva (10%) = 28,00 € --(B)--

primer

- Coca d'albergínia i pebrot confitat amb anxoves al romaní i amanida
- Raviolis de Carn amb salsa de formatges i fredolics
- Amanida Mesclum amb salmó marinat i llagostins.

segon

- Albergínia farcida de carn i Ricotta
- Bacallà amb prunes i panses
- Pollastre, xai i espatlla de conill a la Brasa

Postre

- Banda de full amb fruites
- Copa de Fruita amb vi de missa
- Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** Santana i cafès

MENU 29,10+ (iva 10%)=32,00 € --(C)--

Primer

- Rissoto de bolets
- Amanida de favetes amb pernil
- Cremós d'auverginia amb parmesa gratinat

Segon

- Jarret de vedella amb bolets de temporada i picada d'ametlles
- cuixa d'ànec amb orellanes d'albercoc i acompanyat de poma caramelitzada a l'armagnac
- Calamarcets a la planxa i musclos amb el seu ju lligat amb citronella
- Graellada de 4 carns (pollastre, xai, botifarra i carn magre)

Postre

- Banda de full amb fruites
- Copa de Fruita amb vi de misa
- Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o montsant, brindis amb cava Segura Viudes brut Vintage i cafes,

MENU 32,73 +iva (10%)= 36,00€ --(D)--

primer

- Timbal d'esqueixada de bacallà, tomàquet confitat i tapenade
- Cruixent d'escalivada amb tonyina bastonets de gingebre i mesclum
- Canelons de Festes de bolets i carn
- Amanida de formatge de cabra amb fruits sec, reducció de balsàmic i Pedro Ximenez

segon

- Espatlletes de conill saltades amb alls tendres i bolets.
- Lluç i llagostins al vapor amb taronja, maria Lluïsa i boniato
- Xai a la brasa
- carpaccio de bou amb parmesa

Postre

- Banda de full amb fruites
- Copa de Fruita amb vi de missa
- Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vins***: blanc abadall o negra cabernet franc, brindis amb cava Nu Allonge Brut Nature i cafès

MENU 28,64 +iva (10%) = 31,50€ --(E)--

Pica-Pica

Amanida amb formatge fresc i oli a la menta

Torradeta d'escalivada i anxoves

Carpaccio de Vedella amb parmesa

Pintxo de Txaca

Pintxo de bacalla esqueixat i pebrot amanit a l'alfàbrega

Croquetes de Jabugo

Xips

Pizza de massa fina

llangonissa

festival d'olives

Fideuà

Albergínia confitada i Gamba

Secret d'ibèric marinat i salsa de Porto

Postre

- Banda de full amb fruites
- Copa de Fruita amb vi de misa
- Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi *** d.o montsant, brindis amb cava Segura Viudes brut Vintage i cafes,

Nota * Beguda inclosa en el menú fins al servei dels cafès**

El Vi inclós es per consumir en el menú amb un màxim de 1 ampollas per cada 3 persones

Cigalo, Xarrups, licors i begudes no especificades en el menú seran contades apart.