

Menú Gastronòmic dels 30 Anys

Coca de vidre Sucada amb Tomàquet i oli verge.

primers a triar

Amanida Tèbia de Formatge de Cabra gratinat i Vinagreta de Mostassa i Mel

Assortiment de Croquetes Selectes

Xipirons a l'Andalusa

Caneló d'Esberginía amb Brandada de Bacallà i Fil de Mel

Musclos de Roca al Forn amb salsa verda

Carxofes del Prat al Forn Regades amb Romesco

segons a triar

*Arrossos mínim 2 persones

Paella d'Arròs de Peix i Marisc amb Gambes i Escamartans (Sup. 2€)

Fideuà a la Marinera

Paella Arròs Negre Estil Delta

Cassola d' Arròs de verdures i Bolets

Cassola d'Arròs de Muntanya amb Carn, verdura i Bolets

Cassola d'Arròs Caldós de Cranc (Sup. 2€)

Ploma de Porc Duroc a la Brasa amb Guarnició

Bacallà a la Bilbaína

Melós de gaita de Porc quisada amb Bolets

Copa de Mousse de xocolata amb Nata

Crema Catalana Cremada

Pastís de Formatge amb fruits vermells

gelat Català (Xixona amb Ratafia)

Aigües Minerals Font d'or

Refrescs o Sangria de vi o de Cava o Bodega Sumarroca

Cafè Novell

39,00 €

!
Tots els plats
són disponibles
a la Carta