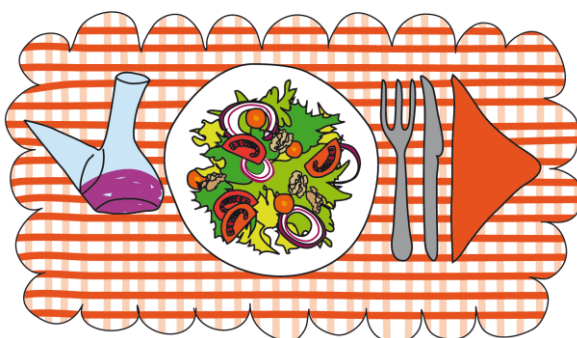


MENÚ BIO

Del 20 al 29 de maig de 2016

Setmana Bio
per l'alimentació ecològica



Primers

Amanida de l'hort de la Teresa
Fabetes amb menta fresca
Duo de trinxat de col de l'hort
Xató versió Solsonès
Remenat d'espínacs amb ous de pagès
Carxofes a la brasa amb salsa romesco casolana

Segons

Carpaccio de vedella ecològica del Solsonès
Conill de pagès amb bolets del Solsonès
Filet o entrecot de vedella ecològica del Solsonès (suplement 4€)
Lluç fresc de palangre

Postres

Mató de les Roques amb sucre o melmelada artesana amb sucre de canya ecològica
Pastís de poma casolà
Cremós de iogurt bio amb confitura maduixa casolana
Mill fulls de maduixetes

El menú inclou aigua, vi de pagès i pa

Preu : 20€



**AVÍS A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES.*

Consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.