

MENÚ MIGDIA DEL 21 AL 25 DE NOVEMBRE

Primers

CREMA de carbassa, pastanaga, taronja i moniato
HUMMUS amb anxova, botifarra negra i cruixents de blat de moro
TIMBAL d'escalivada amb croquetes casolanes de pernil
ALVOCAT, poma verda, tomàquet i salmó fumat a casa
AMANIDA de burrata i textures de tomàquet
ENCENALLS d'ibèric amb pa de coca i tomàquet (sup.4€)
MUSCLOS del Delta al vapor
OUS REMENATS d'en Pichón amb espàrrecs i pernil
RAVIOLIS de carxofa i gamba amb crema d'escamarlans
CASSOLETA de cargols guisats amb un toc picant (sup.3€)

Segons

ORADA al forn amb patata i ceba
LLOM de bacallà amb bolets
1/2 ESPATLLA de xai amb vi ranci (sup.6€)
TATAKI de tonyina amb puré de pèsols i cruixent de pernil
GAMBA llagostinera a la planxa (sup.3€)
GALTES de porc ibèric amb prunes, pinyons i orellanes
CUIXA d'ànec confitada en el seu greix i puré de poma
ESCALOPINS de vedella a la crema d'anxoves
ENTRECOTTE de vedella a la brasa (sup.5,50€)
XAI d'en Pichón a la brasa
CONILL en escabetx amb verdureta

Postres

MACEDÒNIA de fruits naturals
PASTÍS de xocolata fet a casa
La nostra TARTETA calenta de poma
MATÓ amb mel i torró de guirlatxe
PANACOTTA de iogurt amb coullís de fruits vermells
ESPONJÓS de castanya emborratxat amb Calisay
CRÊPE farcida de bescuit amb xocolata calenta

Inclou aigua o 1/2 de vi o un refresc; pa; postres

18€ (IVA inclòs)

***MOT** : segons la Gran Enciclopèdia Catalana és un marge o relleu artificial que serveix per a deturar, desviar, conduir, etc; l'aigua d'un rec o rial. Va ésser la primera sorpresa que vàrem tenir al construir l'hotel...