

MENU PER DESEMBRE I GENER

La tapeta de la casa

ENTRANTS A ESCOLLIR:

Escudella barrejada amb fideus

Sopa torrada amb pilotilles

Sopa de peix de roca amb entrebancs

Canelons carn de la casa gratinats

Canelons de peix i marisc

Trinxat (patata, col i cansalada)

Alberguinies farcides de gambes i pernil

Entremès d' embotits amb ensaladilla

Carpaccio de bou amb reducció d'Oporto i pomes

Carpaccio de bacallà ,tomàquet i olivada

Amanida d' esparrecs blancs i salmó fumat

Cargols a la llauna amb les seves salses

Ous remenats amb espàrrecs verds, bolets i alls tendres

Pasta fresca amb verdures i bolets

SEGONS PLATS A ESCOLLIR:

BRASA DE CARBÓ D'ALSINA

Costelles i mitjanes de xai a la brasa

Peus de porc a la brasa

Trio de carns (xai, pollastre i botifarra)

Pilotilles clàssiques de Puiglagulla

Mixta de botifarres (bona i negra)

Secret de porc en escalopins amb oli de mostassa

Conill a la brasa (1/2) amb all i oli

Galtes de porc laminades amb all i julivert

Magret d'ànec a la brasa

Vedella rostida (llata) amb cebetes i bolets

Peu de porc dessosat, facit de cua de bou i escalivada

Cap i tripa de vedella

Civet de senglar

Peu de porc guissats amb cargols

Pa, vi , aigua

Preu: 26,00 € I.V.A Inclòs

SEGONS PLAT A ESCOLLIR:

Morro de bacallà amb xamfaina

Calamars a la romana

Sepia a la planxa

Rapet de platja a la Donostiarra

AMB SUPLEMENT DE 3,00 €

Cabrit saltejat amb alls tendres i bolets

Suquet de rap estil Costa brava

Entrecot de vedella amb foie i salsa Oporto

POSTRES

Coulant de xocolata

Crema catalana

Braç de gitano de nata

Pastis de formatge de la casa

Mel i mato amb nous

Gelat cremmos de tutti frutti i galeta

Crocant/ Biscuit amb xocolata calenta

Sorbet de llimona

Tiramisú

Profiterols de nata amb xocolata calenta