

## Menú 25 i 26 de maig de 2019

Alvocats amb gambes  
Amanida de salmó amb vinagreta de mango  
Vichyssoise  
Zamburinyes gratinades  
Carbassó farcit de bolets  
Cargols a la llauna  
Croquetes de gamba  
Remenat de ceps i llagostí  
Trofiette (pasta) amb salsa de pebrot i cruixent de ceba

---

Entrecot a la brasa  
Xai lletó a la brasa amb puré de moniato i espàrrec verd  
Calamars a la planxa amb ceba confitada  
Suprema de turbot amb cítrics  
Arròs negre  
Hamburguesa de vedella sobre xampinyó Portobello i formatge de cabra  
Peus amb boques  
Estatlla de cabrit a la brasa (supl. 4€)  
Arròs de llamàntol (supl. 6€)

---

Flam de la casa  
Xuixo de Girona  
Crema catalana  
Iogurt natural amb panses de Corinto confitades  
Sacher  
Coca de ratafia  
Coulant de xocolata  
Tap de Cadaqués amb xarop de rom negre  
Pastís massini  
Tiramisú  
Gelats i sorbets  
Fruita del temps: pinya i meló

### Ampolla de vi d'oferta aquest cap de setmana

Nona (negre) – DOQ Priorat 14,00€  
Amb un parell (negre) – DO Empordà 11,00€  
10.000 Hores (blanc) – DO Penedès 10,00€  
Abu Malvasia (blanc) – DO Empordà 10,00€  
Vinea (rosat) – DO Cigales 9,00€  
Cava Lacrima Baccus - 10,00€  
*Copa de vi de la casa - 2,00€*  
*Copa de vi Verdejo – 3,00€*  
*Copa de vi Rioja – 3,00€*

**Preu: 26€ (aigua, pa, postres o cafè) - IVA inclòs**