

**MENÚ**

**Amanida de ruca i poma**

Ensalada de rúcula y manzana

**o**

**Caneló de ceps i beixamel (alerg 1,7)**

Canelón de boletus i bechamel

**o**

**Tartar de salmó amb envinagrats, peres i cítrics**

Tartar de salmón, encurtidos, peras y cítricos

**o**

**Crema de gambes amb bacallà**

Crema de gambas con bacalao

**\*\*\*\***

**Magret d’ànec a la brasa amb salsa de taronja i cebetes (alerg 7)**

Magret de pato a la brasa con salsa de naranja y cebollitas

**o**

**Turbot al pil pil i espàrrecs**

Rodaballo al pil pil i esparragos

**o**

**Llobarro a la planxa amb crema de patates i oli picant**

Lubina a la plancha con crema de patatas y aceite picante

**o**

**Filet a la brasa amb salsa de formatge blau (alerg. 7)**

Solomillo a la brasa con salsa de queso azul

**\*\*\*\***

**Tatín de poma amb gelat de vainilla (alerg. 1,3,7,8)**

Tatín de manzana con helado de vainilla

**o**

**Simfonia de fruites**

Sinfonía de frutas

**o**

**Puding de carabassa i coco amb caramel (alerg. 3,7)**

Púdin de calabaza y coco con caramelo

**o**

**Profiterols de nata i xocolata (alerg. 1,3,7)**

Profiteroles de nata i chocolate

**Preu/Precio: 25€/pax (IVA inclòs/ IVA incluid)**

**Vins i cafès no inclosos / Vinos y cafés no incluidos**

**Solsona, del 18 al 20 de novembre de 2016**