****

## “Res de més agradable per a l’home que menjar i beure i sentir-se feliç del propi treball. Però això, jo m’he adonat que depèn de la disposició de Déu.” Eclesiastès 2,24

La nostra carta

## Amanides i entrants

**Amanida variada de temporada ...................................................... 5,50**

**Milfulles de tomata amb tonyina, escalivada i enciam ................ 7,70**

**Amanida tèbia amb formatge de cabra i bacó cruixent .............. 7,70**

**Carpaccio de filet de vedella amb parmesà ................................... 10,50**

**Torrada amb escalivada i anxoves ..................................................... 7,50**

***Quiche* de porro amb salsa de formatge fresc .............................. 6,90**

**Fesols de Santa Pau amb botifarra de perol esparracada ....... 7,90**

**Barrejat de patates amb bull negre i ou ferrat ............................. 7,50**

## Per als nens i no tant nens

**Macarrons a la bolonyesa ................................................................... 5,90**

**Canelons de carn amb formatge gratinat ...................................... 6,20**

**Escalopa de pollastre arrebossat amb patates ........................... 6,90**

## Peix

**Filet de lluç a la planxa amb sofregit de tomàquet i olives ...... 8,90**

**Filet d’orada amb saltejat de verdures de temporada .............. 10,50**

**Salmó a la planxa amb mantega d’herbes ..................................... 11,50**

**Gambes a la planxa ............................................................................... 12,50**

***Mixed grill* de peix i marisc ................................................................ 14,50**

**(Salmó, dorada, lluç, gamba, musclos, calamar)**

## Carn

**Bistec de vedella amb pesto i pinyons ............................................. 11,50**

**Burxeta de pollastre amb pebrot, carbassó i patates ...................9,50**

**Magret d’ànec amb gingebre i mel .................................................... 11,90**

**Xai del país a la brasa volcànica amb cuscús de verdures .... 10,90**

**«Butcher’s paradise» ............................................................................. 10,90**

 **(Filet de llom de porc, bull negre, bacó i salsa al pebre verd)**

**Rostit de conill al forn amb samfaina ............................................. 10,50**

**Entrecot de vedella amb cebes confitades i patates .................. 13,50**

**Graellada “surf and turf” amb verdures a la brasa .................... 15,50**

**(Porc, vedella, pollastre i gambes)**

**** Postres

**Mel i mató ..................................................................................... 3,50**

**Crema catalana ........................................................................... 3,50**

**Iogurt de la fageda ...................................................................... 2,30**

**“Català” (gelat de torró amb ratafia i nous) ........................ 4,50**

## Postres fetes a casa

**Macedònia amb sorbet de llimona ......................................... 3,80**

**Crep de xocolata ........................................................................ 3,90**

**Tiramisú ....................................................................................... 4,20**

**Poma al forn al moscatell amb gelat de vainilla .............. 4,50**

## Especialitats del cuiner

***Strudel* de poma amb nata (especialitat d’Alemanya) .............. 4,50**

**Pastís de xocolata *Sacher* (especialitat d’Àustria) ................ 4,20**

****