

MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIUS

RESTAURANT DEL PARC

ENTRANTS

Amanida amb pernil d'ànec, meló, maduixa i vinagreta de cítrics

(Conté soja)

Assortit de tomàquets, formatge de cabra i perfum d'alfabrega

(Conté làctic)

Calamars saltejats amb verdures i gambetes

(Conté peix, crustacis i moluscs)

Timbal de salmó, tomàquet i ceba escalivada i llenties

(Conté peix)

Coca de recapte amb pebrot confitat, ceba caramelitzada, parmesà i anxoves

(Conté gluten i peix)

Canelons de rostit gratinats

(Conté gluten, ous, llet i vi ranci)

Festival de croquetes (cua de bou, gorgonzola i nous, pernil, bacallà, rostit i trompeta amb moniato)

(Conté glúten, ous, fruits secs i làctics i vi)

SEGONS

Mandonguilles amb sèpia

(Conté vi blanc, gluten, peix i fruit sec)

Peus de porc sense feina amb un punt picant

(Conté vi blanc, api i gluten)

Assortit de botifarres a la brasa amb guarnició

(Conté ou)

Cua de bou guisada

(Conté gluten, api i vi negre)

Salmó cuinat a la papillota amb verduretes

(Conté peix)

Bacallà gratinat amb all i oli amb verduretes (Suplement 3,00€)

(Conté peix, gluten i ous)

Entrecot de vedella a la brasa amb gratinat de patata (Suplement 6,50€)

(Conté llet)

POSTRES

Recuit de drap amb mel i nous

(Conté llet i fruits secs)

Maduixes amb nata o suc de taronja

(Conté llet)

Chessecake amb confitura de fruites del bosc

(Conté gluten, llet i ous)

Tarta tatin amb nata

(Conté gluten, llet i ous)

El músic de sempre amb xarrup de moscatell

(Conté fruits secs)

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

(Conté llet, fruits secs, ous i gluten)

Mosaic de fruites del temps amb gelat de maracuià o llimona

(Conté llet, ous i glúten)

PREU MENÚ: 23,80€

El menú inclou:

Entrant + Segon + Postres

Pa i Aigua

(Altres begudes es facturaran a part)