

"El sol ja despunta allà a l'horitzó deixant entreveure les barques de pesca que tornen al port. La mar assossegada es mou suaument, es gronxa ondulada morint a la platja per falta de vent. Com monstres marins, sorgeixen de les roques negres, que son perilloses quan formen esculls" (Joan Selva 2015)

INFORMEM de les

VACANCES:

8 al 28 d'agost
tindrem

TANCAT

BONES VACANCES!!

Continuem servin
productes de la
terra



Segueix-nos..



Menú del Dimecres 27 de juliol del 2016

- GLORIA A LES SANTES -

PRIMERS:

Amanida d'enciams variats bacallà esqueixat i salsa romesco
Vichyssoise crema freda de porros
Tàrtar de tomàquet de l'horta amb formatge de cabra
Arròs saltejats amb bolets
Pasta a la marinera
Canelons casolans de foie i ceps (+4€)
Petxina de peix i gambes (+4€)
Carpaccio casolà de peus de porc amb vinagreta de fruits secs (+4€)

SEGONS:

Popets amb ceba
Secret ibèric a la planxa
Vedella amb bolets
Mitjanes de xai a la planxa
Cabrit arrebossat (+5€)
Timbal de vedella amb Idiazabal (+4€)
Entrecot de vedella a la planxa (+6€)

POSTRES:

Iogurt de fruites bosc, natural, desnatat
Flam d'ou
Gelats
Fruita
Pastis casolà de taronja i xoco

Pa i una beguda

11 € (iva inclòs)

*** alguns dels plats que s'ofereixen poden portar productes al·lèrgic (consulteu al personal)**

Tots els nostres plats són de proximitat, les verdures son fresques de les hortes veïnes i cada plat s'elabora al moment i per tant necessita el seu temps de preparació.

Gaudiu d'un bon dinar!