**Suggeriments del cuiner**

*Per obrir boca*

Encenalls de pernil Duroc, amb pa torrat, tomacó i oli d’arbequina – **9,50€**

Carpaccio de filet de vedella .... –**...€**

Cargols a la llauna amb all i oli - **12,50€**

Arròs caldós de llagosta – **16,75€** *(Mínim 2 persones)*

Arròs negre de peix i marisc – **12,75€** *(Mínim 2 persones)*

Arròs melós de peix i marisc – **12,50€** (*Mínim 2 persones)*

Fideus rossos amb peix i marisc i all i oli – **11,50€** *(Mínim 2 persones)*

Tentacle de pop cuit a baixa temperatura amb cremós de patata de Prades – **16,50€**

Entrecot de bou Angus servit a la pedra – **17,50€**

*Coulant* de xocolata i taronja a

mb gelat de mandarina – **4,75€**

*Tiramisú* artesà – **4,75€**