

PLATS PER ENCÀRREG:
(preus segons mercat)

Per picar:

Pernil de glà
Assortiment d'embotits ibèrics
Taula de formatges
Croquetes de pernil ibèric
Croquetes de bacallà
Croquetes de sipia
Assortiment de croquetes
Truita de patates
Les nostres coques:
de tomaquet i brie
de ceba confitada poma i botifarra
de formatge fresc i salmó fumat
de mantega de trufa i pernil ibèric
de Recapte

1ers plats:

braç de gitano de carn
Canelons de bcn
Canelons de lluç i gambes
Escudella a foc lent (barrejada o amb la carn d'ola apart)

20ns plats:

carns:

porcell ibèric (per 6 pax especial nadal) amb salsa de magranes
Filet Wellington amb salsa de bolets
Rodó de vedella amb el seu suc
Confit d'anec amb trinxat i peres al vi
Estatlla de xai al forn amb prunes i patates parisines
Melós de vedella amb boniato al vi negre
Cuixes de pollastre amb llagostins

Peixos:

Sarsuela: (rap-lluç-escamarlans-cloïses i musclos)
Suquet de lluç amb musclus, cloïsses i patata
Salmó amb crema de bolets i timbal de verduretes
Llenguado amb salsa d'ametlles torrades
Llobarro amb puré de pèssols i tagliatelles de calamar