

## Menú de mercat juliol 2018

Gaspatxo del sur amb meló  
*Gazpacho del sur con melón*

Amanida de formatge de cabra amb fruites de temporada, fruits secs i vinagreta de gerds  
Ensalada de queso de cabra con frutas de temporada, frutos secos y vinagreta de frutos rojos

Xató de Vilanova  
*Xató de Vilanova*

*Penne rigatti amb salsa cabrales o bolonyesa*  
*Penne rigatti con salsa cabrales o boloñesa*

*El plat del xef*  
*El plato del chef*

OOOO

Secret ibèric amb cremós de patata i saltejat de bolets  
*Secreto ibérico con cremoso de patata y salteado de setas*

Suprema de lluç a la planxa amb verdures al vapor  
*Suprema de merluza a la plancha con verduritas al vapor*

*Llom de bacallà amb graten d'all i oli*  
*Lomo de bacalao con graten de allioli*

Paella o fideua marinera  
*Paella o fideua marinera*

*Ous de calderada amb manxec i pernil ibèric*  
*Huevos de caldero con manchego y jamón ibérico*

OOOO

Plàtan al ron amb gelat de llet merengada  
*Plátano al ron con helado de leche merengada*

Arròs amb llet amb gelat de coco  
*Arroz con leche con helado de coco*

*Crema catalana tradicional amb carquinyolis*  
*Crema catalana tradicional con carquiñolis*

*Coulant de xocolata amb gelat de menta*  
*Coulant de chocolate con helado de menta*

Xarrup de llimona al cava  
*Sorbete de limón al cava*

Mas Petit 2015 Garnatxa - Cabernet de Parés Baltà, D.O. Penedès  
Xino Xano blanc d'Oriol Rossell, D.O. Penedès  
Aigües minerals i pa al forn de llenya

25 € iva inclòs

De dimarts a divendres, nomès migdia / *De martes a vienes, solo mediodía*



CUINA CATALANA

Aquest restaurant forma part del grup d' establiments adherits a la **Marca Cuina Catalana**, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.