



## Menú de mercat del 4 al 5 de Decembre

Les lenties estofades  
*Las lentejas estofadas*

Cocktail tradicional amb gambes, advocat i pop  
*Cocktail tradicional con gambas, aguacate y pulpo*

Xató de Vilanova  
*Xató de Vilanova*

*Penne rigatte a la carborana*  
*Penne rigatte a la carborana*

○○○○

Entrecote de Girona a la brasa amb cremòs de Maó i saltejat de bolets  
*Entrecote de Girona a la brasa con cremoso de Mahón y salteado de setas*

Salmó thai amb verdures i maduixots  
*Salmon thai con verduras y fresones*

Arròs caldós de bacallà, musclos i espinacs  
*Arroz caldoso de bacalao, mejillones y espinacas*

*Ous de calderada amb espàrrecs bladers i pernil de Guijuelo*  
*Huevos de caldero con espárragos y jamón de Guijuelo*

○○○○

Amanida de fruites  
*Ensalada de frutas*

Xarrup de mango  
*Sorbete de mango*

Flam de rom i cafè amb panses  
*Flan de ron y café con pasas*

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, migdia i nit / *De martes a viernes, mediodía y noche*  
*Dies festius servei a la carta / Días festivos servicio a la carta*



CUINA CATALANA

