



Menú de mercat del 19 al 22 de febrer

Trinxat de la Cerdanya al nostre estil
Trinchat de la Cerdaña a nuestro estilo

Amanida de formatge de cabra, citrics i fruits secs
Ensalada de queso de cabra, cítricos y frutos secos

Xató de Vilanova
Xató de Vilanova

Macarrons al pesto amb nous i pomesà
Macarrones al pesto con nueces y parmesano

○○○○

Entrecotte a la brasa amb saltejat de bolets i carxofes
Entrecotte a la parrilla con salteado de setas y alcachofas

Sipia a la bruta amb all i oli
Sepia a la bruta con allioli

Fideua marinera
Fideua marinera

Ous de calderada amb foie i pera dolça
Huevos de caldero con foie y pera dulce

○○○○

Flam de xocolata amb escuma de baileys
Flan de chocolate con espuma de baileys

Xarrup de llimona al cava
Sorbete de limón al cava

Maduixes macerades amb nata
Fresas maceradas con nata

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

