

## ENTRANTS/ENTRANTES

POPURRI HOSTAL DEL FUM (PERNIL IBÈRIC, SALMO FUMAT AMB SALSA TARTARA, BUNYOLS, AMANIDA DE TEMPORADA I ESCALIVADA AMB ANXOVA)	15,30
PUNYETETES DE MAR (ESCAMARLANS PLANXA, CLOÏSSES PLANXA, CALAMARCET PLANXA, BUNYOLS DE BACALLÀ PLANXA, LLAGOSTINS PLANXA)	18,00
AMANIDA DE FAVETES AMB PERNIL I LLAGOSTINS ENSALADA DE HABITAS CON JAMÓN Y LANGOSTINOS	16,20
AMANIDA DE FORMATGES: PARMESÀ, CABRA O PARMESÀ AMB PANSES ATMETLLES	9,90
DELICIES DE SALMÓ: <i>CARPACCIO DE SALMÓ, LLAGOSTINS i NIU DE SALMÓ FUMAT</i> DELICIAS DE SALMÓN: <i>CARPACCIO DE SALMÓN CON LANGOSTINOS Y NIDO DE SALMÓN AHUMADO</i>	16,20
PASTÍS DE PORROS GRATINATS AMB PASTA DE FULL	8,10
ANXOVES DEL CANTÀBRIC I PA AMB TOMÀQUET ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	16,20
CANELONS DE ROSTIT DE L'ÀVIA, DE BOLETS, DE MARISC O D'ESPINACS; CANALONES DE ASADO DE LA ABUELA, DE MARISCO, DE SETAS O DE ESPINACAS	9,90
BUNYOLS DE BACALLÀ BUÑUELOS DE BACALAO	9,90
CROQUETES DE ESCALIVADA, CEPES, DEL PEROL O DE MARISC CROQUETAS DE SETAS, ASADO O DE MARISCO	9,90
SOPA DE PEIX AMB RAP SOPA DE PESCADO	16,30
PERNIL SERRÀ 5J TALLAT A MÀ AMB PA AMB TOMÀQUET (A) JAMÓN SERRANO 5J CORTADO A MANO CON PAN TOMATE	23,00



# Menu Infantil

*Macarrons+escalopa o croquetes+patates*

**8,90€**

**Begudes i postres incloses**



BANQUETS, CELEBRACIONS, GRUPS TOT INCLÒS A PARTIR DE 27€

IVA 10% INCLÒS

## LES CARNS DEL NOSTRE PAÍS

BOTIFARRA TERREGADA GRATINADA AMB ALL I OLI BUTIFARRA TERREGADA GRATINADA CON ALL I OLI	9,90
CONFIT DE D'ÀNEC AMB REDUCCIÓ D' OPORTO I POMA AL FORN MUSLO DE PATO EN "CONFIT" CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y MANZANA AL HORNO	12,60
FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS	12,60
PEUS DE PORC AMB ESCAMARLANS PIE DE CERDO CON CIGALAS	16,20
MITJANA DE VEDELLA ECOLÒGIC (CAFÈ PARÍS, ROQUEFORT O PEBRE VERD) ENTRECOT ECOLÓGICO (AL ROQUEFORT, PIMIENTA VERDE O CAFÉ PARÍS)	16,20
MITJA CUIXA DE CABRIT ROSTIDA AL FORN MEDIA PIERNA DE CABRITO ASADA AL HORNO CON CEBOLLA Y PIMIENTO	16,20
ESPATLLETA DE CABRIT ROSTIDA AL FORN AMB CEBÀ I PEBROT ESPALETA DE CABRITO ASADA AL HORNO CON CEBOLLA Y PIMIENTO	27,00
FILET DE VEDELLA AMB FOIE PLANXAT AL VI NEGRE SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE CON SALSA DE VINO	27,00

## FRUITS DEL MAR

SUQUET DE RAP AMB CLOÏSES, MÚSCLOS I LLAGOSTINS "SUQUET" DE RAPE CON ALMEJAS Y MEJILLONES	29,90
BACALLÀ GRATINAT AMB MUSSELINA D'ALL I OLI "BACALAO GRATINADO CON MUSSELINA DE ALL I OLI	16,20
TURBOT SALVATGE A LA PLANXA (D) RODABALLO SALVAJE A LA PLANCHA	29,90
CALAMARS A LA PLANXA AMB ALL I JULIBERT CALAMARES A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL	16,20
CLOÏSSES GALLEGUES A LA MARINERA ALMEJAS GALLEGAS A LA MARINERA	18,00
LLAMÀNTOL CUINAT A LA NOSTRA MANERA O A LA PLANXA BOGAVANTE PREPARADO A NUESTRA MANERA O A LA PLANXA	45,00
LLENGUADO DE LA COSTA AMB SALSA DE TARONJA I AMETLLES	29,90
ESCAMARLANS PARTITS A LA PLANXA (B) CIGALAS PARTIDAS A LA PLANXA	29,90
SARSUELA DE PEIX RAP, LLUÇ, ESCAMARLANS, LLAGOSTINS, CLOÏSSES, MUSCLOS I CALAMARS ZARZUELA DE PESCADO: RAPE, MERLUZA, LANGOSTINOS, MEJILLONES, ALMEJAS Y CALAMARES	36,00
<b>BANQUETS, CELEBRACIONS, GRUPS TOT INCLÒS A PARTIR DE 27€</b>	<b>IVA 10% INCLÒS</b>