

Tenim menús per persones Celíaqües i Vegeterianes

MENÜ CAP DE SETMANA 25€ iva inclòs



Tapetas de benvinguda:

Butifarra negra gratinada amb musselina d'all i oli, fuet, formatge i olives farcides

PRIMERS

POPURRI HOSTAL DEL FUM (SUPLEMENT 4,00€)

(PERNIL IBÈRIC, SALMO FUMAT AMB SALSÀ TARTARA, BUNYOLS, MINI AMANIDA DE TEMPORADA I ESCALIVADA AMB ANXOVA)

AMANIDA de AMETLLES I PANSES AMB FORMATGE (TRIAR-NE UN): CABRA, PARMESÀ O ROQUEFORT

ENCENALLS DE CARXOFES ARREBOSSADES

VIRUTAS DE ALCARHOFAS REBOZADAS

PASTÍS DE PORROS GRATINATS (RECEPTA SEGLE XVII)

PASTEL DE PUERROS GRATINADOS SEGUN RECETA DEL SIGLO XVI

AMANIDA DE MADUIXES I TARONJA AMB PERNIL IBÈRIC

ENSALADA DE FRESAS Y NARANJA CON JAMÓN IBÉRICO CUARESMA (NARANJA DULCE CON BACALAO)

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB TONYINA A TRIAR ENTRE ANXOVES O FORMATGE DE CABRA

TIMBAL DE ESCALIVADA CON ATÚN A ELEGIR ENTRE ANCHOAS O QUESO DE CABRA

ANXOVES DEL CANTÀBRIC (SUPLEMENT 4€)

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (SUPLEMENTO 4€)

SEGONS

SÈPIA GUISADA AMB PÈSOLS I PATATA

SEPIA GUISADA CON GUISANTES Y PATATA

COSTELLES DE CABRIT ARREBOSSADES DE LLEIDA (SUPLEMENT 4€)

COSTILLAS DE CABRITO REBOZADAS (SUPLEMENTO 4€)

PASTÍS DE PEIX DE ROCA AMB LLAGOSTINS

PASTEL DE PESCADO DE ROCA CON LANGOSTINOS

BACALLÀ GRATINAT AMB MUSSELINA D'ALL I OLI (SUPLEMENT 4€)

BACALAO GRATINADO CON MUSSELINA DE "ALL I OLI" (SUPLEMENTO 4€)

SALMÓ AL PEBRE VERD

SALMÓN A LA PIMIENTA VERDE

PEUS DE PORC AMB BOLETS

PIE DE CERDO CON SETAS

ENTRECOT DE VEDELLA AMB PATATES ROSSES O ESCALIVADA

ENTRECOT DE TERNERA CON PATATAS FRITAS O ESCALIBADA

CANALONS D'ESPINACS AMB FRUITS SECS (ESPECIAL VEGETARIANS)

CANALONES DE ESPINACAS CON FRUTOS SECOS (ESPECIAL VEGETARIANOS)

VIDEL PENEDÈS RENÉ BARBIER O PETILLAN BLANC D'AGULLA, AIGUA I POSTRES

SANGRIA DE CAVA SUPLEMENT 8€/u