

Tenim menús per persones Celíaques i Vegeterianes

MENÚ 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

GAZPACHO

CANALONS DE BOLETS

CANALONES DE SETAS

PASTÍS DE TONYINA MIL FULLES

PASTEL ATÚN MIL HOJAS

CARPACCIO DE VEDELLA AMB PARMESÀ

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO

PASTÍS DE PORROS GRATINATS (RECEPTA SEGLE XVII)

PASTEL DE PUERROS GRATINADOS SEGUN RECETA DEL SIGLO XVI

AMANIDA REFRESCANT AMB MENTA, SINDRIA, MELÓ, RAÏM I PERNIL IBÈRIC

ENSALADA REFRESCANTE CON PIÑA, SANDÍA, MELÓN, UVAS Y JAMÓN IBÉRICO

ANXOVES DEL CANTÀBRIC (SUPLEMENT 4€)

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (SUPLEMENTO 4€)

SEGONS

CANALONS DE MARISC

CANALONES DE MARISCO

BOTIFARRA GRATINADA AMB MUSSELINA D'ALL I OLI

BOTIFARRA GRATINADA CON MUSSELINA DE ALL I OLI

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

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

LLUÇ AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET

MERLUZA AL HORNO CON CEBOLLA Y TOMATE

PASTÍS DE PEIX DE ROCA AMB LLAGOSTINS

PASTEL DE PESCADO DE ROCA CON LANGOSTINOS

TIMBAL DE PEUS DE PORC DESOSSATS AMB BOLETS

TIMBAL DE PIE DE CERDO CON SETAS

CUIXA DE CABRIT ROSTIDA AL FORN AMB PATATES ROSSES (SUPLEMENT 4€)

PIERNA DE CABRITO ASADA AL HORNO CON PATATAS FRITAS

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