

Menü de Cap de Setmana

Aperitiu del dia / Aperitivo del dia

ENTRANTS / ENTRANTES

Salmorejo amb ous i encenalls de pernil ibèric
Salmorejo con huevo y birutas de jamón ibérico

Canelons de bolets & beixamel de tòfona i galeta de gouda al pesto
Canelones de setas & bechamel de trufa y galleta de gouda a pesto

Carpaccio de vedella Black Angus & pipes, orenga i parmesà
Carpacio de ternera Black Angus & pipas, oregano y parmesano

Cassoleta de xipirons & cloïsses i patata pont neuf
Cazuelita de chipirones y almejas con patata pont neuf

PRINCIPALS / PRINCIPALES

Lluç amb salsa verda, musclos i llagostí
Merluza en salsa verde con mejillones y langostino

Peus de porc a la brasa & escalivada i patata al caliu
Pies de cerdo a la brasa & escalibada y patatas al caliu

Melós de vedella & salsa d'Inquiet **SUPL. 2 €**
*Meloso de ternera & salsa de Inquiet **SUPL. 2 €***

Arrós negre & sípia, cloïsses i all i oli
Arroz negro & sepia, almejas y alioli

POSTRES

Gelat de iogurt amb nous
Helado de yogur con nueces

Amanida de fruites & sorbet de mandarina
Ensalada de frutas & sorbete de mandarina

Pastís de formatge amb coulis de fruites vermelles
Pastel de queso on coulis de frutos rojos

Celler Rendé Masdéu DO Conca de Barberà

Vi Blanc la Nimfa o Negre Inquiet (1 ampolla cada 4 comensals)
Vino blanco la nimfa y Tinto Inquiet (1 botella cada 4 comensales)

35 €

Inclou aigua pa / Incluye agua , pan
No inclou café, refrescs i cervesa / No Incluye café, refrescos y cerveza

10% IVA inclòs · Intoleràncies , al·lèrgies i opcions alimentàries CONSULTA AL SERVEI