



Plato del día (Plat du jour)	13,00€
Menú	17,00€
<b>SOLO MEDIODÍA</b>	Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

**PRIMEROS PRIMERS**

Ensalada de langostinos con jamón de pato y vinagreta de mostaza/ *Amanida de llagostins amb pernil d'ànec i vinagreta de mostassa*

Hojaldre de queso brie con cebolla caramelizada y piquillos/ *Pasta de full amb formatge brie, ceba caramel·litzada i piquillos*

Carpaccio de bresaola con rúcula y virutas de mimolette/ *Carpaccio de bresaola amb rucça i encenalls de mimolette*

Sopa de galets y "carn d'olla"/ *Sopa de galets i carn d'olla*

Canelón de pato con foie y bechamel trufada (suplemento 2€)/ *Caneló d'ànec amb foie i beixamel de tòfona (suplement 2 €)*

**SEGUNDOS SEGONS**

Tronco de merluza a la brasa con verduritas/ *Tronc de lluç a la brasa amb verduretes*

Entrecôte de ternera al café paris con gratén dauphinoise (suplemento 3€)/ *Entrecôte de vedella al cafè paris amb gratinat dauphinoise (suplement 3 €)*

Calamarcitos a la plancha con arroz pilaf y espárragos/ *Calamarsets a la planxa amb arròs pilaf i espàrrecs*

Fricandó con setas y castañas/ *Fricandó amb bolets i castanyes*

Arroz montañés al carbón/ *Arròs muntanyès al carbó*

**POSTRES POSTRES**

Selección de frutas aromatizadas/ *Selecció de fruites aromatitzades*

Profiteroles con chocolate caliente/ *Profiteroles amb xocolata calenta*

Semifrío de miel y piñones/ *Semifred de mel i pinyons*

Sorbete de mandarina/ *Xarrup de mandarina*

Crema catalana caramelizada/ *Crema catalana caramel·litzada*

**\* Vino tinto por copas:**

Premius Bordeaux 2,80€

Raïmat Abadia (DO Costers del Segre) 2,80€

Signes 2008 (DO Catalunya) 3,50€

**\* Vino blanco por copas:**

Fray Germán Verdejo (DO Rueda) 2,80€

Ireu (DO Penedés) 2,80€

Torres Natureo (DO Penedés) Sin alcohol 2.80€

\*Todas nuestras carnes, pescados y verduras estan cocinadas al horno de carbón.  
*Totes les nostres carns, peixos i verdures estan cuinades al forn de carbó.*