

**MARTES 15/09/20**
**10,00 € (IVA incluido)**
**PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:**

- Rehogados de habas y guisantes con menta
- Ensalada de carpaccio de melón con virutas de jamón
- Crema de espárragos verdes con hilo de queso
- Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma
- Ensaladilla casera con piquillo

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:**

- Marmitako de atún
- Canelones del asado con bechamel y gratinados
- Lomo de cerdo a la brasa con salsa de queso azul
- Butifarra a la brasa con guarnición

**POSTRES A ELEGIR:**

- Mousse de chocolate con crema de piña
- Tacos de sandía y meló
- Crema catalana

**MIÉRCOLES 16/09/20**
**10,00 € (IVA incluido)**
**PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:**

- Sopa de pescadores con arroz y pan al ajo
- Patata enmascarada con butifarra negra
- Ensalada de beicon con champiñones
- Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma
- Ensaladilla casera con piquillo

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:**

- Fricandó de ternera con setas
- Pies de cerdo a la brasa con verduras
- Lenguado a la menier
- Butifarra a la brasa con guarnición

**POSTRES A ELEGIR:**

- Mousse de chocolate con crema de piña
- Tacos de sandía y meló
- Crema catalana

**JUEVES 17/09/20**
**10,00 € (IVA incluido)**
**PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:**

- Paella a la marinera
- Croquetas de carne del asado con mayonesa de soja
- Ensalada de salmón con nube de queso de cabra
- Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma
- Ensaladilla casera con piquillo

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:**

- Bacalao a la Llauna con garbanzos
- Ossobuco de ternera asado al horno
- Lagarto de cerdo a la brasa con chimi churri
- Butifarra a la brasa amb guarnición

**POSTRES A ELEGIR:**

- Mousse de chocolate con crema de piña
- Tacos de sandía y meló
- Crema catalana

**VIERNES 18/09/20**
**10,00 € (IVA incluido)**
**PRIMEROS PLATOS A ELEGIR:**

- Fideuá con allioli suave de ajo negro
- Crema de calabacín con virutas de jamón
- Ensalada de sardinas con guacamole
- Verdura ecológica Tros d'Ordal y aceite de cúrcuma
- Ensaladilla casera con piquillo

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:**

- Pota de calamar a la plancha con patata gallega
- Carrilleras a la brasa con setas
- Conejo al estilo del Empordà
- Butifarra a la brasa amb guarnición

**POSTRES A ELEGIR:**

- Mousse de chocolate con crema de piña
- Tacos de sandía y meló
- Crema catalana

**FIN DE SEMANA**

19 y 20 de septiembre

- 7,75 € Canelones del rostido de la abuela
- 7,75 € Macarrones tradicionales y rabas de pollo (plato para niños)
- 6,75 € Ensaladilla casera
- 7,75 € Clocscada de mejillones y almejas al vapor
- 12,50 € Pulpo a la gallega con parmentier de patata y pimentón de la Vera
- 16,00 € Arroz caldoso de bogavante (precio x persona)
- 12,00 € Paella a la marinera (precio x persona)
- 10,00 € Fideuá de la Cigonya con allioli (precio x persona)
- 8,90 € Raviolis de setas con salsa de trufa
- 8,50 € Ensalada de higos de cuello de dama con virutas de foie
- 12,50 € Bacalao al pil pil
- 13,00 € Gallo negro del Penedès IGP asado
- 3,75 € Couland de chocolate
- 3,75 € Mousse de mango con sopa de chocolate blanco