

**DIMARTS 15/09/20**

**10,00 € (IVA inclòs)**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Ofegat de faves i pèsols amb menta
- Amanida de carpaccio de meló amb encenalls de pernil
- Crema d'espàrrecs verds amb fil de formatge
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma
- Ensaladilla feta casa amb piquillo

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Marmitako de tonyina
- Canelons del rostit i gratinats
- Llom de porc a la brasa amb salsa de formatge blau
- Botifarra a la brasa amb guarnició

**POSTRES A TRIAR:**

- Mousse de xocolata amb crema de pinya
- Daus de síndria i meló
- Crema catalana

**DIMECRES 16/09/20**

**10,00 € (IVA inclòs)**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Sopa de pescadors amb arròs i pa l'allet
- Patata emmascarada amb botifarra negra
- Amanida de bacó amb xampinyons
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma
- Ensaladilla feta casa amb piquillo

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Fricandó de vedella amb bolets
- Peus de porc a la brasa amb verduretes
- Llenguado a la meunière
- Botifarra a la brasa amb guarnició

**POSTRES A TRIAR:**

- Mousse de xocolata amb crema de pinya
- Daus de síndria i meló
- Crema catalana

**DIJOUS 17/09/20**

**10,00 € (IVA inclòs)**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Paella a la marinera
- Croquetes de carn d'olla amb maionesa de soia
- Amanida de salmó amb núvol de formatge de cabra
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma
- Ensaladilla feta casa amb piquillo

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Bacallà a la llauna amb cigrons
- Ossobuco de vedella rostit al forn
- Lagarto de porc a la brasa amb ximi xurri
- Botifarra a la brasa amb guarnició

**POSTRES A TRIAR:**

- Mousse de xocolata amb crema de pinya
- Daus de síndria i meló
- Crema catalana

**DIVENDRES 18/09/20**

**10,00 € (IVA inclòs)**

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Fideuà amb all i oli suau d'all negre
- Crema de carbassó amb encenalls de pernil
- Amanida de sardines amb guacamole
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma
- Ensaladilla feta casa amb piquillo

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Pota de calamar a la planxa amb patata gallega
- Galtes a la brasa amb bolets
- Conill a l'estil de l'Empordà
- Botifarra a la brasa amb guarnició

**POSTRES A TRIAR:**

- Mousse de xocolata amb crema de pinya
- Daus de síndria i meló
- Crema catalana

**CAP DE SETMANA**

19 i 20 de setembre

- 7,75 € Canelons del rostit de l'àvia
- 7,75 € Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat per nens)
- 6,75 € Ensaladilla feta a casa
- 7,75 € Clocscada de musclos i cloïsses al vapor
- 12,50 € Pop a la gallega amb parmentier de patata i pimentó de la Vera
- 16,00 € Arròs caldós de llamàntol (preu x persona)
- 12,00 € Paella a la marinera (preu x persona)
- 10,00 € Fideuà de la Cigonya amb all i oli (preu x persona)
- 8,90 € Raviolis de bolets amb salsa de tòfona
- 8,50 € Amanida de figues de coll de dama amb encenalls de foie
- 12,50 € Bacallà al pil-pil
- 13,00 € Gall negre del Penedès IGP rostit
- 3,75 € Couland de xocolata
- 3,75 € Mousse de mango amb sopa de xocolata blanca