

MIRKO CARTURAN, CUINER

Per començar

- FOIE A LA SAL AMB COMPOTA DE PERA I GINGEBRE....18.90€
- TACO AMB CALAMARCETS I CEBA.....4.90€
- AIR BAG DE LLAGOSTÍ AMB MEL I MOSTASSA...2 unitats.....3.95€
- CERVELLETS DE XAI AMB Salsa TÀRTARA6.75€
- CARBASSÓ FARCIT DE ROSTIT DE BOTIFARRA unitat.....3.95€
- SEITONS AMB MENTA EN TEMPURA.....4.90€
- MAR I MONTANYA DE CAP I POTA I VIEIRA.....4.90€

Pastes i arrossos

- Arròs de gambes15.95€
- Arròs de tòfona d'estiu.....24.90€
- Raviolis del "Plin" amb bacallà.....15.90€
- Spaghetti tomàquet i mozzarella.....13.90€

MENÚ BIB GOUR MAND

Inclou primer, segon, postres i cafè. Aigua, copa de vi de la casa o refresc equivalent

Preu per persona : 30 euros IVA inclòs

ES SERVIRÀ A TAULA COMPLERTA de DIILLUNS A DIVENDRES
MIGDIA FEINERS

PEIXOS

- Gall de Sant Pere al vi blanc.....23.95€
- Calamars en dos textures i samfaina.....17.50€
- Turbot a la vinagreta de pernil.....23.95€
- Espardenyes amb mongetes del ganxet.....23.95€

CARNS

- Steak tartar amb patates rústiques a l'orenga.....23.95€
- Tagliata amb puré de mostassa.....23.95€
- Lletons de vedella rostits al vi ranci.....18.95€
- Caneló XL de cua de vaca.....16.50€

**Guía
Repsol**

MENÚ DEGUSTACIÓ **1 sol**

Els oferim un menú gastronòmic que es compon de 7 plats que es confecciona i es personalitza al moment.

ES SERVIRÀ A TAULA COMPLERTA , BEGUDES NO INCLOSES

Preu per persona 50 € IVA inclòs

Preus amb iva inclòs , servei inclòs.

- Les nostres postres.....7.50€
- Els nostres gelats.....5.50€

Per al.lergens consultar al personal

