

Del mar...

Peix del dia (el millor peix a taula, receptes originals i succulentes) S/M

Pescado del día (el mejor pescado a la mesa, recetas originales y succulentas)

Arròs sec de calamarcets 16.95€

Arroz seco de calamares

Caneló de brandada de bacallà amb crema d'espínacs, cigrons amb botifarra negra 17.70€

Canelón de brandada de bacalao con crema de espinacas, garbanzos con butifarra negra

Steak tàrtar de vedella amb mantega d'espècies 14.85€ 7,90€

Steak tartar de ternera con mantequilla de especias

Garrí de Segòvia cruixent amb poma a la vainilla 15.95€ 8.50€

Cochinillo de Segovia con manzana a la vainilla

Xai ecològic del Moianès cuit a baixa temperatura amb pruna al vi i formatge de cabra Montbru 19.75€ 9.20€

Cordero ecológico del Moianés cocido a baja temperatura con ciruelas al vino y queso de cabra Montbru

*preus amb IVA inclòs

