

AMANIDA DE RUCA AMB FORMATGE DE CABRA, CEBA CAMELITZADA I NOUS
Ensalada de rúcula con queso de cabra, cebolla caramelizada y nueces

o
CIGRONS AMB BACALLÀ, CLOÏSSES I ESPINACS
Garbanzos con baclao, almejas y espinacas

o
BRÒQUIL DEL PARC AGRARI SALTEJAT AMB LLAGOSTINS, GULES I SOFREGIT
Brócoli del Parc Agrari salteado con langostinos, gules y sofrito de ajo

o
ESPAGUETIS A LA PUTTANESCA AMB FORMATGE PARMESÀ
Espaguetis a la puttanesca con queso parmesano

o
OUS TRENCATS AMB PERNIL IBÈRIC I PATATES
Huevos rotos con jamón ibérico y papas

ARRÒS DE VERDURES ECOLÒGIQUES AMB CARXOFES
Arroz de verduras ecológicas con alcachofas

o
SUPREMA DE LLUÇ AMB CLOÏSSES A L'ESTIL DE CADAQUÉS
Suprema de merluza con almejas al estilo de Cadaqués

o
MINI ENTRECOT DE VEDELLA AMB TOMÀQUETS CHERRY SALTEJATS
I FARCELLET D'ESPÀRRECS
Mini entrecot de ternera con tomates cherry salteados y atadillo de espárragos

o
BOTIFARRA DE PEROL CON MONGETES DEL GANXET I PATATA AL CALIU
Butifarra de perol con alubias del ganxet y patata al rescoldo

LLAMINERA DE VEDELLA A LA GRAELLA A LA SALSÀ DE CEPES
AMB PASTÍS DE BRÒQUIL I PATATA
Solomillo de ternera a la parrilla en salsa de ceps y pastel de brócoli y patata
(Supl. 8,50€)

TARTA MASSINI AMB COULIS DE MANGO / Tarta massini con coulis de mango

o
FLAM D'OU AMB CAMEL I NATA / Flan de huevo con caramelo y nata

o
ASSORTIMENT DE FRUITES NATURALS/ Surtido de frutas naturales

o
CREPS DE PLÀTAN I MADUIXA AMB XOCOLATA I NATA
Crepes de plátano y fresa con chocolate y nata **(Supl. 1,50€)**

COPA DE VÍ DE LA CASA o AIGUA MINERAL o CERVESA
CAFÉ



amb productes frescs del Parc Agrari del Baix Llobregat