



MENÚ DIARI DEL 27 al 30 D'ABRIL
Horari de 13h a 15h30

Preu: 21€ IVA inclòs
Disposem de Menús infantil i vegetarià

FOCACCIA AMB ESCALIVADA I ANXOVES

Focaccia con escalivada y anchoas

o

SALMOREJO D'ALVOCAT AMB FORMATGE FETA I FILS DE SALMÓ FUMAT

Salmorejo de aguacate con queso feta e hilos de salmón ahumado

o

PÈSOLS GUISATS AMB CALAMAR I BOTIFARRÓ

Guisantes guisados con calamar y morcilla

o

OUS A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMA DE PATATA I TARTUFATA

Huevos a baja temperatura con crema de patata y tartufata

o

CANELÓ DE MARISC AMB BEIXAMEL DE GAMBA VERMELLA I PARMESÀ

Canelón de marisco con bechamel de gamba roja y parmesano

ARRÒS CALDÓS DE CEPES I CLOÏSSES

Arroz caldoso de boletus y almejas

(Dijous: Arròs "El Castell")

o

CUA DE BOU A LA CAÇADORA AMB ARRÒS PILAF

Rabo de toro a la cazadora con arroz Pilaf

o

TATAKI DE SALMÓ AMB SÈSAM, VERDURETES, WAKAME I SALSA TERIYAKI

Tataki de salmón con sésamo, verduritas, wakame y salsa Teriyaki

o

FILET DE PORC AMB BACON I ESPARRECS DE MARGE AMB SALSA PEDRO XIMENES

Solomillo de cerdo con bacon, espárragos trigueros a la salsa Pedro Ximenes

o

MINI COSTELLETES DE CABRIT A LA MILANESA

AMB VERDURES EN TEMPURA I ROMESCO

Mini chuletitas de cabrito a la milanesa

con verduritas en tempura y salsa romesco **(Supl. 8€)**

MACEDONIA FRUITES NATURALS

Macedonia de frutas naturales

o

TATIN DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA

Tatin de manzana con helado de vainilla

o

MEL I MATÓ AMB NOUS

Miel y Mató con nueces

o

CRÊPE FARCIT DE PLÀTAN I MADUIXOTS AMB XOCOLATA CALENTA

Crêpe rellena de plátano y fresones con chocolate caliente

COPA DE VÍ DE LA CASA/CERVESA o AIGUA MINERAL i CAFÉ (REFRESC: **Supl. 1€**)