



# MENÚ D'AVUI / MENÚ DE HOY



## PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

**Amanida temperada de bolets i pernil serrà**  
*Ensalada templada de setas y jamón país*

**Risotto de boletus i virutes de Parmesà**  
*Risotto de boletus y virutas de Parmesano*

**Musclos a la Marinera**  
*Mejillones a la Marinera*

**Vichyssoise amb perles de foie i ametlles**  
*Vichyssoise con perlas de foie y almendras*

**Canelons casolans de carn rostida amb Beixamel i formatge, gratinats al forn**  
*Canelones caseros de carne asada con Bechamel y queso, gratinados al horno*

**Truita d'ous de granja amb butifarra negra i ceba caramel.litzada**  
*Tortilla de huevos de granja con butifarra negra y cebolla caramelizada*

## SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

**Costelló de porc carnòs a la brasa amb patates al forn**  
*Costillar de cerdo carnoso a la brasa con patatas al horno*

**Secret de porc "Duroc" amb reducció de poma dolça i Parmentier de patata**  
*Secreto cerdo "Duroc" con reducción de manzana dulce y Parmentier de patata*

**Parrillada de carn amb pebrots del "Padrón"**  
*Parrillada de carne con pimientos del "Padrón"*

**Vedella amb bolets**  
*Ternera asada con setas*

**Lluç fresc de Palamós amb llit de carbassó i verduretes de l'hort**  
*Merluza fresca de Palamós con lecho de calabacín y verduritas del huerto*

**Rap al cava amb pinyons, fet al forn**  
*Rape al cava con piñones, hecho al horno*

## POSTRES / POSTRES

**Peres al vi o poma al forn caramel.litzada o Tiramisú o  
Crema Catalana o fruita del temps**  
*Peras al vino o manzana al horno caramelizada o Tiramisú o  
Crema Catalana o fruta del tiempo*

## BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

**15€ IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO**

NOTA: Totes les carns que tenim al menú es poden fer sense salses i a la brasa  
NOTA: Todas las carnes que tenemos en el menú se pueden hacer sin salsas y a la brasa