

MENÚ DE FIRES 2017

Pica-pica:

Amanida de formatge de cabra gratinat amb poma i nous amb vinagreta de modena

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Croquetes de rostit

Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà

Sticks de pollastre amb salsa de mel i mostassa

Gambes a la planxa

Segons a escollir:

Costelletes de cabrit arrebossades amb xampinyons i patates o

Entrecot de vedella amb xampinyons saltejats i patates o

Vedella amb bolets o

Suprema de Lluç al forn amb patates, ceba i tomàquet o

Calamars a la planxa amb verdures o

Salmó al papillot

Postres a escollir:

Coulant de xocolata amb nata o

Pastis de St.Marc (nata, trufa i crema cremada) o

Pinya natural o

Mel i mató o

Sorbet de llimona o

Corneto de xocolata i vainilla

Beguda: aigua i vins (vi blanc, negre i rosat i Lambrusco rosat)

Cafè o infusió inclòs

Preu per persona: 24€ (IVA inclòs)

Supl. de 5€ combinat (gintònic de Tankeray, jb, vodka, ron cacique, ratafia, orujo, ..)

ES COBRA TOTA LA TAULA COMPLETA, NO PER PERSONA. ES FACILITA CANVI I TAMBÉ ES POT PAGAR LA PART INDIVIDUAL AMB TARGETA