

MENÚ COMPARTIR 32€

(A partir de 12 comensals, asseguts)
De dilluns a divendres, caps de setmana i festius

AMANIDA DE TOMÀQUET I VENTRESCA

XIPS D'ALBERGÍNIA AMB MEL
DE CANYA I L LIMONA

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT

PATATES AMB SALSABRAVES
I ALLIOLI D'ALL CONFITAT

OUS TRENCATS DE CORRAL
AMB PATATES

CALAMARSETS A L'ANDALUSA

FINGERS DE POLLASTRE
AMB CHUTNEY DE MANGO

MANDONGUILLES EN SALSABRAVES
AMB PATATETES

ASSORTIMENT DE POSTRES

BEGUDA

CANYA O REFRESC,
AIGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONS

MENÚ CÓCTEL 37€

(A partir de 20 comensals, dempeus)
De dilluns a divendres, caps de setmana i festius

ASSORTIT DE FORMATGES

ASSORTIT D'EMBOTITS IBÈRICS

SELECCIÓ DE PANS ARTESANS

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT

ENSALADA RUSSA AMB VENTRESCA

MINI HAMBURGUESA TRUFADA

ASSORTIMENT DE POSTRES

BEGUDA

CANYA O REFRESC,
AIGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONS

MENÚ ESCOLLIR 39€

(A partir de 12 comensals, asseguts)
De dilluns a divendres, caps de setmana i festius

PER COMPARTIR

BURRATA AMB PESTO, TOMÀQUET I RUCA

XIPS D'ALBERGÍNIA AMB MEL DE CANYA I L LIMONA

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT

OUS TRENCATS AMB ENCENALLS DE PERNIL,
PATATA I CEBA CONFITADA

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

CALAMARSETS A LA PLANXA AMB PATATES,
ESCALIVADA I CEBA

SECRET IBÈRIC AMB ESCALIVADA I PATATA

ASSORTIMENT DE POSTRES

BEGUDA

CANYA O REFRESC,
AIGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONS

CELLER 1 ampolla per 3 pax

OPCIÓ 6€

LA SURREAL NEGRE - D.O. Catalunya. Garnatxa Negra

LA SURREAL BLANC - DO Catalunya, Garnatxa Blanca i Macabeu

OPCIÓ 9€

PETIT CLOT DELS OMS NEGRE - D.O. Penedès. Cabernet Sauvignon y Merlot

PETIT CLOT DELS OMS BLANC - D.O. Penedès. Macabeu, Xarel·lo