

MENÚ COMPARTIR 34€

PA AMB TOMÀQUET
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT
XIPS D'ALBERGÍNIA AMB MEL
DE CANYA I L LIMONA
PATATES BRAVAS
AMANIDA DE TOMÀQUETS
AMB VENTRESCA
MILANESA IBÈRICA AMB
OU ESCALFAT I TARTUFATA

POSTRES

ASSORTIMENT VARIAT

BEGUDA

CANYA O REFRESC,
AIGUA MINERAL,
CAFÈ/INFUSIONS

CELLER

1 ampolla per 3 pax

OPCIÓ 6€

Petit Clot Del Oms Negre

D.O Penedès - Cabernet Sauvignon, Merlot

Petit Clot del Oms Blanc

Macabeu, Xarel.lo

MENÚ COCTAIL 39€

(Servei dempeus, mínim 20 comensals)

ASSORTIT DE FORMATGES
ASSORTIT D'EMBOTITS IBÈRICS
SELECCIÓ DE PANS ARTESANS
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT
ENSALADA RUSSA AMB VENTRESCA
CALAMARS A L'ANDALUSA
MINI HAMBURGUESA TRUFADA

POSTRES

ASSORTIMENT VARIAT

BEGUDA

CANYA O REFRESC,
AIGUA MINERAL,
CAFÈ/INFUSIONS

OPCIÓ 9€

Petit Caus

D.O Penedès - Chardonnay, Chenin blanc, Macabeu, Xarel.lo

Protos Roble 2022

D.O Ribera del Duero - 100% tinta del país

MENÚ ESCOLLIR 42€

PER COMPARTIR

PA AMB TOMÀQUET
PERNIL IBÈRIC
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT
XIPS D'ALBERGÍNIA AMB MEL
DE CANYA I L LIMONA
BURRATA AMB PESTO,
TOMÀQUET I RUCA

A ESCOLLIR

CALAMARS AMB ESCALIVADA
I PATATES

SECRET IBÈRIC AMB ESCALIVADA
I PATATA

POSTRES

ASSORTIMENT VARIAT

BEGUDA

CANYA O REFRESC,
AIGUA MINERAL,
CAFÈ/INFUSIONS