



# MENÚS COLLES

2024

# MENÚ 1

SELECCIÓ DE PLATS A COMPARTIR PER TOTA LA TAULA

Patates braves

Amanida de tomàquet, mozzarella i alvocat amb  
vinagreta de mostassa i mel

Coca torrada amb allioli suau i llonganissa

Lacón (pernil cuit fumat)

Calamars a la romana de la casa

Mini canelons de rostit arrebossats

Brandada de bacallà amb torrades

Galta de porc a la brasa

Pilotilles a la brasa amb ceba i tomàquet

**Vi del celler i aigües (o sangria)**

**Postres de la casa**

**Cafè**

**Preu: 26.00 Eur.**



*Persones amb intoleràncies  
consultar el personal*



*Es requereix reservar  
amb antelació*

# MENÚ 2

## PICA-PICA PER COMENÇAR...

Calamars a la romana de la casa

Croquetes de foie i ceps

Coca torrada amb pernil ibèric

Pop a la gallega

Torradeta amb crema de formatge, alvocat i salmó fumat

## TOT SEQUIT (A ESCOLLIR AMB ANTEL·LACIÓ)

Orada a la brasa amb verduretes

Melós de vedella amb cebetes i bolets

Xai de Valfogona a la brasa amb guarnició

Presa de porc "Qualiporc" a la ratafia

Calamars a la planxa

**Vi del celler i aigües (o sangria)**

**Postres de la casa**

**Cafè**

**Preu: 30.00 Eur.**



*Persones amb intoleràncies  
consultar el personal*



*Es requereix reservar  
amb antelació*

# MENÚ 3

## PICA-PICA PER COMENÇAR...

Pop a la gallega

Calamars a la romana de la casa

Coca torrada amb pernil ibèric

Carxofa tendra farcida de brandada de bacallà  
amb salsa de marisc

Croquetes de gamba vermella de la costa

## TOT SEQUIT (A ESCOLLIR AMB ANTEL·LACIÓ)

Entrecot de vedella amb guarnició

Bacallà amb salsa d'all tendres sobre llit de  
patata i pinyons

Magret d'ànec amb salsa de poma, puré de  
moniato i espàrrecs verds

Turbot al forn amb guarnició

**Vi del celler i aigües (o sangria)**

**Postres de la casa**

**Cafè**

**Preu: 37.50 Eur.**



*Persones amb intoleràncies  
consultar el personal*



*Es requereix reservar  
amb antelació*