

dilluns, 13 maig de 2019

MONGETES TENDRES, TOMATA I RECUIT DE DRAP, al comí	12,80 €
VERAT, a la marinada de cítrics	8,25 €
RAVIOLI D'ESCAMARLANS i CEPS, vinagreta tèbia de tomata	16,60 €
VERDURES ECO en diferents coccions i amb pernil ibèric	17,50 €
MÚRGOLES, de Collsacabra a la crema	23,40 €
ARRÒS DE CONILL I MÚRGOLES a les fines herbes (20 minuts)	19,70 €
TÀRTAR DE TONYINA, al Calvados	18,60 €
TONYINA EN SUQUET, brou d'espina i patata Charlotte	22,10 €
LLOBARRO DE CADAQUÉS, cuit lentament, brou de verdures	25,80 €
XAI DE L'EMPORDÀ, costellam a la flor de farigola	23,20 €
GALTA DE VEDELLA A LA BOURGUIGNON, cebetes a l'oporto	20,60 €

|Peça de peix sencer|

Cuit a la graella o al forn a la Pescadora

	Pes	Pers	Preu
Rom	715 g	2	55,75 €
Gall de mar	540 g	1	33,25 €
Gall de mar	795 g	2	55.20 €

|Postres|

GELAT DE CREMA CATALANA	6,00 €
-------------------------	--------

(10% IVA inclòs)

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i d'ingredients al·lèrgics en els plats de la carta i del menú. Estem a la seva disposició per donar informació en el cas que pateixi alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària (d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011)"