Menú cap de setmana i festius

Primers a triar

1-Amanida amb ventresca de tonyina.

2-Escamarlans a la planxa.

3-Calamars romana o sonsos fregits.

4-Cargols.

5-Gaspatxo.

Segon plat

21-Arròs de peix a la cassola o paella de peix (mínim 2 persones).

22-Arròs mixta o paella mixta (mínim 2 persones).

23-Xai rostit.

24-Entrecot de vedella a la brasa.

25-Galta o peus de porc a la brasa.

26-Rodelles de rap al forn.

Postres

41-Pastís de tiramisú de la casa.

42-Recuit de drap de Fonteta.

43-Sorbet de llimona o gelat de vainilla.

44-Crema catalana de la casa o flam d´ou.

45-Trufes amb nata.

Pa, aigua, vi i cafè inclosos

Preu: 35.-€

