

MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓ SORPRESA)

Un APERITIU

Tres ENTRANTS **36€** (IVA inclòs)

Un PEIX

Una CARN

POSTRES

Inclou pa, 1/2 l. d'aigua ó
1/2 ampolla de vi ó un refresc
i Mig Gintònic

MENÚ MIGDIA DEL 12 AL 16 DE MARÇ

Entrants

SOPA DE CEBA gratinada (1,5,6,8)

AMANIDA de formatge de cabra, bacó i pipes de carbassa (6,7)

OUS d'en Pichón cuits a 64° amb parmentier de xistorra (5,6)

WOK de verdures amb tallarins d'arròs i tocs thai (soja)

ENCENALLS de pernil Ibèric amb pa de coca amb tomàquet (Sup. 4€) (1)

CIGRONS ecològics estofats amb espinacs i bacallà (1,4,8)

ESCOPINYES gallegues al vapor (Sup. 2€)

CARXOFES arrebossades amb romesco

CAPDELLS d'enciam a l'ajillo amb dauets de pernil (1,5,7)

Segons

CUA DE BOU al vi negre amb xampinyons (1, sulfits, 8)

GAMBETES de la llotja saltades amb alls tendres (Sup. 6€) (3)

CONILL guisat amb gambes i la seva picada de fruits secs i xocolata (1,3,7,8)

TRONC DE LLOBARRO amb tomàquet fresc i vinagre de gerds (Sup. 4€) (4)

SUPREMA de salmó a les tres pebres (4)

CORBALL amb patata fornera de la manera tradicional (Sup. 4€)

LLOM DE BACALLÀ gratinat amb all i oli de codonyat (1,5,6)

XAI d'en Pichon a la brasa del Josper (Sup. 3€)

XURRASCO a la brasa del Josper en dues coccions

SECRET IBÈRIC a la brasa

SEPIA a la planxa amb all i julivert

(Mínim 2 pax.) ARRÒS de Pals amb llamàntol (Sup. 10€ per persona) (3,4,8)

Postres

MACEDÒNIA de fruites naturals

SABLÉ de maduixots d'en Marpons amb crema de taronja (1,5,6)

PASTÍS de formatge casolà amb coulis de maduixa (1,5,6,7)

MATÓ de cabra de Can Xicoy amb nous i mel (6,7)

BISCUIT gelat de xocolata blanca i taronja confitada (5,6)

PROFITEROLS de nata amb xocolata calenta (1,5,6)

COULANT de xocolata amb xarrup de gerds (Sup. 2€) (5,6)

19,50€ (IVA incl.)

Inclou pa; 1/2 l. d'aigua ó
1/2 ampolla de vi ó un refresc

Legenda	**D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA
d'al·lèrgens	D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES
1 Gluten	ALIMENTÀRIES. Per a la seva segure-
2 Molusc	tat, si vostè és al·lèrgic o intolerant a
3 Crustaci	algun aliment, preguem consulti el
4 Peix	personal pels processos d'elaboració
5 Ous	dels diferents plats. **Tots els nostres
6 Làctics	plats son elaborats per nosaltres.
7 Fruits secs	
8 Api	

RESTAURANT

MOT

MENÚ DIARI: Tots els migdies de dilluns a divendres. (19,50€).

MENÚ SYNERA: Tots els migdies i nits de dilluns a diumenge. (36€)

MENÚ CAP DE SETMANA: Els migdies de dissabte i diumenge. (29,50€)