

## MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓ SORPRESA)

RESTAURANT

MOT

Un APERITIU

Tres ENTRANTS

Un PEIX

Una CARN

POSTRES

**36€**

(IVA inclòs /preu per persona)

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

## MENÚ MIGDIA CAP DE SETMANA

RESTAURANT

MOT

14 I 15 D'ABRIL

\*MENÚ SUBJECTE A MODIFICACIONS

### Entrants (per compartir)

ENCENALLS de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (1)

Bloc de FOIE GRAS d'ànec amb confitures i torradetes (1)

PEBROT del piquillo farcit de brandada de bacallà amb crema de crancs (3,4,6)

SEITONS fregits (4)

### Segons (a triar)

LLOM de bacallà amb all i oli d'all negre (1,5,6)

(min. 2 pax) ARRÒS de Pals amb escamarlanets de la llotja d'Arenys

(Sup. 8€ /persona) (3,4,8)

COSTELLETES de cabrit de Can "Xicoy" arrebossades (1,5)

MANDONGUILLES de vedella amb sípia i pèsols (1,4,5,6,7,8)

ESPATLLA de xai al vi ranci amb patata fornera Sup. 6€ (8,9)

LLAGOSTINS al curry vermell amb arròs salvatge (Soja)

### Postres

RAVIOLIS de pinya amb crema i gelatina de rom (5,6)

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

La nostra TARTALETA calenta de poma amb iogurt toffe i gelat de regalèssia

(1,5,6)

FORMATGE pecorino entofonat amb confitura de taronja amarga (6)

Xarrup de MANDARINA amb kumquat confitat

**29.5€**

(IVA inclòs/preu per persona)

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

### Llegenda d'al·lèrgens

1 Gluten

2 Molusc

3 Crustaci

4 Peix

5 Ous

6 Làctics

7 Fruits secs

8 Api

9 Sulfits

\*\*D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLENCIES ALIMENTÀRIES. Per a la seva seguretat, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti el personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

\*\*Tots els nostres plats son elaborats per nosaltres.

MENÚ DIARI: Tots els migdies de dilluns a divendres. (19,5€)

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

MENÚ CAP DE SETMANA: Els migdies de dissabte i diumenge. (29,5€)