

MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓ SORPRESA)

Un APERITIU
Tres ENTRANTS
Un PEIX
Una CARN
POSTRES
& 1/2 GIN TONIC

RESTAURANT

MOT

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

12 I 13 DE MAIG

*MENÚ SUBJECTE A MODIFICACIONS

RESTAURANT

MOT

Entrants (per compartir)

ENCENALLS de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (1)
COCA DE RECAPTE amb escalivada i anxoves (1,4)
TOMÀQUET RAF amb burrata i oli d'alfàbrega (6)
TRENCA DISSA D'OUS amb patates i xistorra (1,5)

Segons (a triar)

HAMBURGUESÓ DE VEDELLA AMB FOIE i poma (1,5,6)
XAI "d'en Pichón" a la brasa del Jospèr
SÈPIA a la planxa amb all i julivert

Papada confitada amb POP A LA BRASA i patata enmascarada
LLOBARRO amb tomàquet fresc i vinagre de gerds

** (min. dues persones) ARRÒS DE PALS amb llamàntol (Sup. 10€/persona)**

BACALLÀ amb alioli de mel (4)

BRAÒ DE XAI al vi rànci

Postres

COULANT DE XOCOLATA amb gelat de regalèssia (1,5,6)
BROWNIE DE XOCOLATA BLANCA amb xarrup de mandarina (1,5,6)
MADUIXOTS d'en Marpons flambejats al pebre negre
COCA DE LLAVANERES amb ratafia (1,5,6)
SABLÉ DE CÍTRICS amb mousse de xocolata amb llet (1,5,6)

Llegenda d'al·lèrgens

- 1 Gluten
- 2 Molusc
- 3 Crustaci
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Làctics
- 7 Fruits secs
- 8 Api
- 9 Sulfits

29.5€

(IVA inclòs/preu per persona)

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

**D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLE-RÀNCIES 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€)