

## 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

09 I 10 DE JUNY

\*MENÚ SUBJECTE A MODIFICACIONS

### Entrants (per compartir)

ENCENALLS de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (1)  
GASPATXO de síndria amb formatge fresc (1)  
MIL FULLS d'escalivada amb brie i anxova (1,3,6)  
PEBROT DEL PIQUILLO farcit de bacallà (3,6)

### Segons (a triar)

CUIXA DE XAI sense feina amb el seu suc(8,9)  
GAMBETES D'ARENYS saltades amb alls tendres per sucar-hi pa (Sup 6€) (10)  
MAGRET D'ÀNEC amb salsa Café de París (1,3,6)  
TRONC DE LLOBARRO amb tomàquet fresc i vinagre de gerds (6)  
LLOM DE BACALLÀ gratinat amb alioli de mel (1,2,3)

\*\*\* (mínim 2 persones) ARRÒS DE PALS

a l'estil del senyor Parellada (sup. 8€ persona)\*\*\* (3,8,10)

### Postres

CRÊPES farcides de xocolata salsa de taronja i gelat de vainilla (1,2,3)  
COULANT de xocolata amb xarrup de gerds (1,2,3)  
BISCUIT GELAT de torró amb ratafia  
TATÍN DE POMA amb iogurt, toffee i gelat de café

RESTAURANT

MOT

### Llegenda d'al·lèrgens

- 1 Gluten
- 2 Ous
- 3 Lactics
- 4 Sulfit
- 5 Fruits secs
- 6 Peix
- 7 Mol·luscs
- 8 Api
- 9 Marisc
- 10 Crustacis

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 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€)