

## MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓ SORPRESA)

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



### 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

10 I 11 DE NOVEMBRE

\*MENÚ SUBJECTE A MODIFICACIONS

Entrants (per compartir)

ENCENALLS de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (1)  
TOMÀQUET d'en Valenti amb formatge tendre de cabra de Can Xicoy (3)  
CROQUETES casolanes de formatge i anous (1,3,5)  
PATATES farcides de sobrasada gratinades (3)

Segons (a triar)

PEUS de porc guisats amb escamerlanets de la llotja (6,9,1)  
CUIXA de xai d'en Pichón rostida amb cervesa negra (1,4,8)  
HAMBURGUESÓ de vedella amb foie i ceba caramelitzada (1,3)  
LLOM de bacallà amb porro confitat i tomàquet sec i carxofes (6)  
ESCAMARLANETS de la llotja saltats amb all i julivert (Sup.4€) (9)  
(mínim 2 persones) ARROS negre de Pals amb sípia i carxofes (Sup 8€/persona) (6,8,9)  
TATAKI de salmó amb arròs salvatge(6)

Postres

COULANT de xocolata amb xarrup de gerds (1,2,3)  
MATÓ de cabra de Can Xicoy amb mel i anous (3,5)  
POMA al forn farcida de crema catalana ( )  
MIL FULLS de nata i trufa amb gelat de vainilla( )  
PINYA rostida amb gelat de coco( )



Llegenda  
d'al·lèrgens

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

### 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€)