



Menú del 14 al 18 de setembre

Entrant a triar

- Amanida de tomàquet, bonítol i ceba de Figueres
- Musclos a la brasa
- Croquetes de carn d'olla del Trabuc i maionesa de pebre
- Gaspatxo o sopa de meló amb encenalls de pernil ibèric
- Cargols al gust (a la llauna, pebre negre amb cansalada o picants guisats amb pernil)
- *Pa de coca torrat amb tomàquet*

Segon plat a triar

- Fideuada
- “Callos” amb xoriço i rossinyols
- Galtes de porc a la brasa amb patates fregides i pebrots del Padrón
- Llobarro a la brasa amb verdures

Postres a triar

- Crema catalana cremada
- Sorbet de llimona
- Macedònia natural

Begudes

- Aigües minerals
- Vi blanc Nanu de Josep Foraster
- Vi negra Rotllan Torra. D.O.Priorat

Preu 41,50 € IVA inclòs



Menú del 14 al 18 de setiembre

Entrante a elegir

- Ensalada de tomate, bonito y cebolla de Figueras
- Mejillones a la brasa
- Gazpacho o sopa de melón con virutas de jamón Ibérico
- Croquetas de carne de la olla del Trabuc y mayonesa de pimienta
- Caracoles al gusto (a la llauna, con pimienta y panceta, o picantes guisados con jamón)
- *Pan de coca tostado con tomate*

Segundo a elegir

- Fideuá
- Callos con chorizo y rebozuelos
- Carrillera de cerdo a la brasa con patatas fritas y Padrón
- Lubina brasa con verduritas

Postre a elegir

- Crema catalana quemada
- Sorbete de limón
- Macedonia natural

Bebidas

- Aguas minerales
- Vino blanco Nanu de Josep Foraster
- Vino tinto Rotllan Torra. D.O. Priorat

Precio 41,50 € IVA incluido