

<i>Per Picar</i>		<i>Para Picar</i>
<i>Ració de Pernil Ibèric</i>	<i>14,30 euros</i>	<i>Ración de Jamón Ibérico</i>
<i>Assortit d'Ibèrics</i>	<i>14,30 euros</i>	<i>Surtido de Ibéricos</i>
<i>Pernil, llangonissa, llom, xoriço...</i>		<i>jamón, longaniza, lomo, chorizo...</i>
<i>Assortit de set Formatges d'Europa</i>	<i>12,70 euros</i>	<i>Surtido de siete Quesos de Europa</i>
<i>Espanya, Itàlia, França...</i>		<i>España, Italia, Francia...</i>
<i>Micuit de foie (80 gr) amb confitura</i>	<i>11,00 euros</i>	<i>Micuit de foie (80 gr) con confitura</i>
<i>De roses amb torrades</i>		<i>de rosas i tostadas</i>
<i>Patates "BLAIX"</i>	<i>5,50 euros</i>	<i>Patatas "BLAIX"</i>
<i>Gambes vermelles a la planxa</i>	<i>16,00 euros</i>	<i>Gambas rojas a la plancha</i>
<i>Pop confitat amb crema de</i>	<i>12,00 euro</i>	<i>Pulpo confitado con crema</i>
<i>Patates</i>		<i>de patatas</i>

<i>Entrants</i>		<i>Entrantes</i>
<i>Amanida tèbia de bolets</i>	<i>8,75 euros</i>	<i>Ensalada tibia de setas</i>
<i>i formatge de cabra</i>		<i>y queso de cabra</i>
<i>Amanida de favetes, festucs</i>	<i>8,75 euros</i>	<i>Ensalada de habitas, pistachos</i>
<i>i pernil d'ànec</i>		<i>y jamón de pato</i>
<i>Amanida de salmó fumat</i>	<i>9,60 euros</i>	<i>Ensalada de salmón ahumado</i>
<i>I llagostins</i>		<i>y langostinos.</i>
<i>Amanida de figues amb crosta</i>	<i>9,25 euros</i>	<i>Ensalada de higos con cortezas de</i>
<i>D' anec amb caviar rosa</i>		<i>pato con caviar rosa</i>
<i>Risotto de ceps i parmesà</i>	<i>9,50 euros</i>	<i>Risotto de ceps y parmesano</i>
<i>Mini verdures amb tempura</i>	<i>8,50 euros</i>	<i>Mini verduras en tempura de arroz</i>
<i>D' arros y romesco casola</i>		<i>con romesco casero</i>
<i>Raviolis de ceps</i>	<i>9,70 euros</i>	<i>Raviolis de ceps</i>
<i>amb salsa d' eucaliptus i gambas</i>		<i>con salsa de eucalipto i gambas</i>
<i>Canalons de poma i foie amb</i>	<i>9,90 euros</i>	<i>Canalones de manzana y foie</i>
<i>betxamel dolça</i>		<i>con betxamel dulce</i>
<i>Llenega a la crema de nata</i>	<i>15,00 euros</i>	<i>Llenegas a la crema de nata</i>
<i>Crepes de xangurro amb salsa</i>	<i>12,40 euros</i>	<i>Crepes de buey de mar con</i>
<i>De gambes i germinat de llentias</i>		<i>salsa de gambas i germinado de lentejas</i>
<i>Tallarines d' espinacs amb trompetas</i>	<i>10,50 euros</i>	<i>Tallarines de espinacas con trompetas de</i>
<i>I gambes amb formatge parmesa</i>		<i>la muerte i gambas con queso parmesano</i>

Carns

<i>Carpaccio de vedella amb amb formatge parmesa</i>	<i>10,50 euros</i>
<i>Magret d'ànec a la brasa</i>	<i>13,00 euros</i>
<i>Filet de vedella a la brasa Amb guarnició</i>	<i>17,30 euros</i>
<i>Filet de vedella amb foie i salsa de ceps</i>	<i>22,00 euros</i>
<i>Mitjana de vedella a la brasa amb guarnició</i>	<i>14,00 euros</i>
<i>Bombo de cerbol farcit de bolets amb salsa de foie i yuca</i>	<i>17,50 euros</i>
<i>Rable de llebre amb reduccio De pedro ximenez i couscous</i>	<i>12,75 euros</i>
<i>Secret iberic a la brasa Amb guarnicio</i>	<i>12,50 euros</i>
<i>Supremes de foie a la planxa Amb salsa de raim</i>	<i>14,50 euros</i>

Carnes

<i>Carpaccio de ternera con queso parmesano</i>
<i>Magret de pato a la brasa</i>
<i>Filete de ternera a la brasa con guarnición</i>
<i>Filete de ternera con foie y salsa de ceps</i>
<i>Entrecot de ternera a la brasa con con guarnición</i>
<i>Bonbon de ciervo relleno de setas con salsa de foie y yuca</i>
<i>Filete de liebre con reducion de pedro ximenez i couscous</i>
<i>Secreto iberico a la brasa con su guarnicion</i>
<i>Supremes de foie a la plancha con salsa de uvas</i>

SALSAS PER LES CARNS (SUPLEMENT DE 1,20 euros)

- salsa de prunes	- salsa de ciruelas
- salsa de raims	- salsa de uvas
- salsa toffee de plàtan	- salsa toffee de plátano
- salsa Gorgonzola	- salsa Gorgonzola
- salsa de Ceps	- salsa de hongos Beltxas

Peixos

<i>Llenguado a la planxa</i>	<i>14,90 euros</i>
<i>Bacalla al forn amb mostassa De violes y favetes</i>	<i>16,80 euros</i>
<i>Rap amb cansalada ibèrica, Mongetes i gambetes</i>	<i>17,30 euros</i>
<i>Orada a la brasa Amb amanida</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Esturion en crema de mango Amb bolets i cebetes</i>	<i>16,00 euros</i>

Pescados

<i>Lenguado a la plancha</i>
<i>Bacalao al horno con mostaza de violetas y habas baby</i>
<i>Rape con tocino ibérico, alubias blancas y gambitas</i>
<i>Dorada a la brasa con ensalada</i>
<i>Esturion en crema de mango con setas i cebollitas</i>

DEL 25 D' OCTUBRE 12 DE NOVEMBRE MENÚ NITS I CAP DE SETMANA

PRIMERS:

Amanida de pinya i gambes amb vinagreta de coco

Amanida de pollastre i anxoves amb crostons de pa i vinagreta de taronges

Triangolis de bacallà amb salsa d' alls tendres

Assortit d' ibèrics amb pa amb tomàquet

SEGONS:

Mitjana de vedella a la brasa amb espàrrecs i patates

Confit d' ànec amb confitura de fruits dolços

Orada a la brasa amb enciams

Lluç al forn amb patates , ceba i tomàquet

POSTRES:

Raviolis de pinya i mango amb gelat de vainilla

Mató amb mel de mil flors

Xarrup de llimona

Fondue de fruites i xocolata

Menú clàssic: (1 primer, 1 segon, 1 postre) preu: 21e

Menú degustació: (2 primers, 2 segons, 1 postre) preu:22,50e

Els dos menús inclouen el pa i una consumició per persona.

Acompanya-ho amb bodega Nuviana

Copa de Elsa bianchi (Argentina)	2,9 Euros
Copa de Viña Salceda (Rioja)	2,80 Euros
Copa de Villa de llops (Penedès)	2,7 Euros
Copa de Les planes (Penedès)	2,6 Euros
Copa de Pinna fidelis (Ribera del Duero)	2,5 Euros

MENÚ

30 d' Octubre del 2007

****PRIMERS****

AMANIDA DE POLLASTRE I TARONJA AMB NOUS I VINAGRETA DE MÒDENA

AMANIDA ANGLESA (FORMATGE, PERNIL DOLÇ, PINYA) AMB SALSA ROSA

CREMA TÈBIA DE PORROS AMB CROSTONS DE PA

MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB CLOÏSSES

TRINXAT DE COL I PATATA AMB CANSALADA I BOTIFARRA NEGRE

ARRÒS SALTEJAT AMB PÈSOLS, SÈPIA I SAFRÀ

****SEGONS****

ESCALOPA DE POLTRE ARREBOSSADA AMB PÈSOLS DE GUARNICIÓ

POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE GAMBES I ESCAMARLANS

CONILL A LA BRASA AMB PATATES FREGIDES

FRICANDÓ DE VEDELLA ESTOFAT AMB XAMPINYONS

EMPERADOR A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT I ENCIAMS

BACALLÀ AL FORN AMB SALSA DE MIL FLORS I PLUJA DE PANSES I PINYONS

MENÚ DEGUSTACIÓ:(3 primers i 3 segons a tria) preu 12.50(I.V.A. inclòs)

MENÚ CLÀSSIC:(1 primers i 1 segon 11.50(I.V.A. inclòs)

PLATS EN MENÚ CLÀSSIC AMB SUPLEMENT

MAGRET D' ÀNEC A LA BRASA 4,5 EUROS

FILET DE VEDELLA A LA BRASA 10 EUROS

MITJANA DE VEDELLA A LA BRASA 6,5 EUROS