

MENU

Aperitivo del chef



PRIMEROS

Crema de calabaza con picatostes de tomillo y pipas de calabaza

Ensalada Cesar

Carpaccio de buey con tapenade de olivas de Kalamata, lascas de parmesano y tostas (supl.1,50€)

Empanadilla ragú con salsa yogur y curry

Tortita de camarón Can Balcells con mayonesa de lima kaffir

SEGUNDOS

Fideuá de sepia y dorada con alioli de azafrán Suquet japonés de salmón, berenjenas y setas Fajitas de solomillo de cerdo ibérico con crujiente de patata

ntracot da tarnara da Cirona a la brasa con niña tostada y nura da cabolla caramalizada (

Entrecot de ternera de Girona a la brasa con piña tostada y pure de cebolla caramelizada (supl.2,50€)

Arroz caldoso o seco de bogavante (supl.12,50 €)

POSTRES

Semifrío de queso, toffee y nueces garrapiñadas

Milhojas de fresa y nata

Yogures artesanos

Ensalada de frutas

Helados y sorbetes

22,90 Euros

(Pan, agua y copa de vino incl.) De Lunes a Viernes (Festivos no disponible)