

Menú de Sant Jordi 23 Abril 2017

Primer entreteniments al mig de la taula:

Pernil ibèric i pà de diamant

Pop a la Gallega amb patata trufada

Coca de recapte, ceba caramelitzada i foie-grass

Cargols a la gormanta

Segon plat a triar .

- **Arròs marinera:** peix i marisc (gambes, sípia bruta, Calamar nacional, gambes, escalamarlants, ceps, pèsols i gambes pelades).
- **Arròs negre de l'escala:** carxofes, cap de llom, sípia bruta, pèsols gamba pelada i picada d'all.
- **Arròs de carxofes bacallà i cargols :** bacallà sense espines, carxofes naturals, cargols, pèsols, calamar nacional .
- **Epatlla de xai al forn amb bolets i patates**
- **Cueta de rap al forn salsa Zamburiñas**

Postre:

Pastís de Sant Jordi (pasta de full, cremos de formatge, maduixes i pètals de rosa)

Vins de la casa amb D.O. Penedés i cava Brut Nature Xènius

Aigües minerals i Cafè de comerç Just .

31 € Iva inclòs

Nens: macarrons + segon a triar (pollastre rebossat-calamars-nuggets-llonganissa...) + postre : 13,50 €

