

MENÚ DE CAP DE SETMANA

LES NOSTRES AMANIDES I ENTRANTS FREDS

Tàrtar de tomàquet amb fals rovell d'ou, crema d'alvocat i maionesa kewpie.

Carxofa confitada amb foie ratllat.

Coca amb ceba caramel·litzada, tomàquets confitats, anxoves de casa i oli d'alfàbrega.

Duo d'hummus amb xips de verdures

ELS ENTRANTS CALENTS

Raviolis de foie amb crema de blat de moro i oli de vainilla

Canelons de rostit amb beixamel trufada i formatge *Idiazábal* fumat.

Trinxat de Prades amb orella i careta de porc a la planxa.

LES CARNES

Galta de vedella, parmentier de patata i salsa de vermut de Reus.

Confit d'ànec a la taronja.

Filet "*rossini*"

ELS PEIXOS

Bacallà amb crema de pèsols i all-i-oli de codonyat.

LA BRASA

Ploma ibèrica a la brasa.

Llonganissa de Prades a la brasa.

Entrecot a la brasa.

Entranya a la brasa.

MOMENT DOLÇ

Pregunta al cambrer que han preparat els nostres cuiners aquesta setmana!

Menú complet

25€

Mig menú

16,5€

IVA Inclòs

Begudes a banda

**tretze
pams**
menjar i beure

MENÚ DE CAP DE SETMANA

VINS

Aquesta setmana us aconsellem...

Vi negre

Còdols Negres (D.O Monstanst)	10,90€
Les Pedrenyeres (D.O Montsant)	15,10€
La musa (D.O Conca de Barberà)	16,50€
Lo petit pau (D.O.Q Priorat)	13,50€
Clos d'englora AV14 (D.O Montsant)	14,80€

Vi blanc

Còdols Blancs (D.O Montsant)	10,90€
El Terrat (D.O Tarragona)	12,80€
GR-171 (D.O Terra Alta)	16,20€