
MENÚ “ LA PLAÇA “

Amanida de Maduixes Ecològiques de Llesp, Pernil d'Ànec i Formatge fresc #

Ensalada de Fresas Ecològiques de Llesp, Jamón de Pato y Queso fresco

Espaguetís amb Carreretes, Trompetes de la Mort i Parmesà

Espaguetís con Senderuelas, Trompetas Negras y Parmesano

Amanida d'Alvocat, Tomàquet Cherry i Pipes amb Vinagreta de mostassa, mel i soja #

Ensalada de Aguacate, Tomate Cherry y Pipas con vinagreta de mostaza, miel y soja

Assortit de Formatges de La Vall amb Codony (de cabra i d'ovella) # Supl. 6

Surtido de Quesos de La Vall con Membrillo (de cabra y de oveja)

Risotto de Ceps de la Comarca / Risotto de Boletus de la Comarca # Supl. 4

Llobarro fresc a l'Orió fet a la Brasa / Lubina fresca al Orió hecha a la Brasa #

Cruixent de Cua de Bou al vi Negre / Crujiente de Rabo de Buey al vino Tinto

Confit d'Ànec amb Compota de Poma / Confit de Pato con Compota de Manzana #

Xai de la Comarca a la Brasa / Cordero de la Comarca a la Brasa #

Entrecot de Vedella a la Brasa / Entrecot de Ternera a la Brasa # Supl. 6.5

Melós de Vedella amb salsa de Ceps / Meloso de Ternera con salsa de Boletus # Supl. 3.5

Postre o Cafè i Pa inclosos 24,90

1er plat + postre o cafè / 1er plato + postre o cafè 14.60

2on plat + postre o cafè / 2º plato + postre o cafè 18.70

Menu "La Plaça"

Salad with Local Strawberries, Duck ham and fresh Cheese #

Salade de Fraises Régionals, Jambon de Canard et Fromage frais

Spaghetti with Mushrooms and Parmesan / *Spaghetti avec Champignons et Parmesano*

Avocado salad, Cherry Tomato and Pipes with Mustard Vinaigrette, honey and soja #

Salade d'avocat, Tomates Trises et Pipes à la Vinaigrette à la Moutarde, miel et soja

Assortment of Cheeses of The Vall with Quince (of sheep and goat) / # Suplem. 6

Fourni de Fromages de La Vallée avec Cognassier (d'une brebis et une chèvre)

Local Mushrooms (Boletus) Rissoto / *Risotto aux Cèpes Regionals # Suplem. 4*

Bass grilled Orio's Style / *Loup de Mer (Bar) grillé à l'Orio #*

Cripy Oxtail with Red wine / *Crostillant de Queue de Boeuf au vin Rouge*

Duck Preserve with Apple and Sweet / *Confit de Canard avec Compote de Pomme #*

Local Lamb grilled / *Agneau Régional grillé #*

Veal Entrecôte grilled / *Entrecôte de Veau grillé # Suplem. 6.50*

Mellow Veal with Mushroom Sauce / *Miellé de Veau à la sauce du Cèpes # Supl. 3.5*

Dessert or Coffee and Bread included / *Dessert ou Café Pain inclus* 24,90

1st dish + dessert or coffee / *1er plateau + dessert ou café* 14.60

2nd dish + dessert or coffee / *2me plateau + dessert ou café* 18.70