



Gust per la Tradició

Suggeriments de Cuina

Sopa de Ceba amb ou i gratinada / *Sopa de Cebolla con huevo y gratinada* **11.9o** # consultar gluten

Canelons fets de casa / *Canalones caseros* **11.9o**

Amanida Tébia de formatge de Cabra, Pera confitada i Pernil d'ànec **13.9o** # consultar gluten

Ensalada Tibia de queso de Cabra, Pera confitada, y Jamón de pata

Cecina de Wagyu amb formatge Tête de Moine i pa de vidre **24.8o** # consultar gluten

Cecina de Wagyu con queso Tête de Moine y pan de cristal

Espaguetis amb Carreretes, Trompetes de la mort i Parmesà **14.3o**

Espaguetis con Senderuelas, Trompetas negras y Parmesano

Risotto de Ceps locals / *Risotto de Boletus locales* # **16.8o**

Taula de Formatges amb Codony i Grissini / *Tabla de Quesos con Membrillo y Grissini* **17.6o**

Llobarro fresc a l' Orió fet a la brasa / *Lubina fresca al Orió hecha a la brasa* # **18.6o**

Confit d'Ànec amb Compota de Poma / *Confit de Pato con Compota de Manzana* # **18.4o**

Cruixent de Cua de Bou al vi Negre / *Crujiente de Rabo de Buey al vino Tinto* **21.4o**

Melós de Vedella ECO i salsa de Ceps / *Meloso de Ternera ECO y salsa de Boletus* **21.7o**

Entrecot de Vedella **Km0** a la brasa / *Entrecot de Ternera Km0 a la brasa* # **24.9o**

Espatlla de Cabrit local cuit a baixa Temperatura i Rostit # **34.9o**

Paletilla de Cabrito local cocinado a baja temperatura y Horneado

MENÚ " CHULETÓN " Ideal per a Compartir 89,0o

2 Sopa de Galets + 1 " Chuletón Premium " de Vaca vella madurat 1 kg

Menú per a 2 persones / Postre del dia inclòs

10% IVA inclòs

glutenfree

les nostres Postres son fetes de casa

nuestros Postres caseros

Gelat de Xocolata Belga / Gelat de Gerds / Gelat de Llimona **5.5o**

Helado de Chocolate Belga / Helado de Frambuesa / Helado de Limón

Sopa freda de Pinya amb Gelat de Gerds / *Sopa fria de Piña con Helado de Frambuesa* **6.9o**

Flam de Cafè amb Crema de Baileys i nous / *Flan de Café con Crema de Baileys y nueces* **7.4o**

Pastís de Formatge i coulis de Fruits V. / *Pastel de Queso y coulis de Frutos Rojos* **6.9o**

Mel i Mató amb Nous / *Requesón con Miel y Nueces* **6.5o**

Crema deiogurt Artesà / *Crema de Yogur Artesano* **4.oo**

Formatge Idiazabal amb Codony / *Queso Idiazabal con Membrillo* **11.4o**

Cremós de Xocolata amb pa, oli d'oliva i sal **9.9o**

Cremoso de Chocolate con pan, aceite de oliva y sal

Per acompanyar un Pedro Ximenez / *Para acompañar un Pedro Ximenez* **6.90**