

MENÚ DE TARDOR



aperitius

- LES NOSTRES XIPS
- LA GILDA 1.50€/U.
- CROQUETÓ D'ÀNEC CONFITAT AMB POMA I FOIE 2.00€/U.

PRIMERS

- SOPA DE GALETS I PILOTETES
- AMANIDA DE BRIE, CODONY, BACÓ, PRUNES I NOUS
- CALÇOTS CONFITATS AMB AVELLANES, ROMESCO I ALLIOLI
- CARBASSA EMMASCARADA AMB BOTIFARRÓ
- PALETS D'ALBERGÍNIA FREGITS AMB SOBRASSADA, MEL I FORMATGE DE CABRA
- ENSALADILLA JAPO-RUSSA AMB TONYINA, WAKAME, TOBIKO I CRANC
- ALVOCAT ROSTIT A LA PLANXA AMB SASHIMI DE SALMÓ MARINAT
- BURRATA DE BÚFALA AMB TOMÀQUET SEMI-SEC, RÚCA I UN TOC DE TÒFONA +2.00€
- CALAMARCETS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA DE CÍTRICS +4.85€
- TÀRTAR DE TONYINA AMB GUACAMOLE +5.50€

SEGONS

- CANELONCETS DE PEIX I MARISC AMB BEIXAMEL DEL SUC DEL SEU CORAL
- BROQUETA DE POLLASTRE AMB VERDURETES I ESPÈCIES ORIENTALS SOBRE PANADERES
- FISH AND CHIPS DE LLUÇ AMB MAIONESA DE CÍTRICS
- FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS
- MILANESA DE PORC AMB TOMÀQUET, ALFÀBREGA I FORMATGE
- COSTELLES LACADES AL HOISIN
- SMASH BURGER DE RUBIA GALLEGA AMB SALSABRAVA I FORMATGE COMTÉ
- CASSOLETA DE CALLOS AMB CAP I POTA A L'ESTIL DEL MIQUEL – **Finalistes Campionat Nacional de Callos 2024.**
- BACALLÀ A LA MUSELINA DE PERA +5.50€
- ENTRECOT DE VEDELLA PRÈMIUM REPOSADA +8.50€
- ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL I GAMBES +13.50€/PAX (MÍN. 2 PERS.)

LES POSTRES

- PASTÍS DE XOCOLATA DE LA IAIA
- GELATS VARIATS
- FONDUE DE FRUITA I XOCOLATA CALENTA
- MADUIXES AMB STRACCIATELLA DE MATÓ AMB CRUMBLE DE RED VELVET I ENCENALLS DE XOCOLATA.
- EL NOSTRE CHESSECAKE +3,00€. TIRAMISÚ EN CAFETERA MOKA +3,00€

INCLOU PA, BEGUDA, POSTRE O CAFÈ. **16.90€** IVA inclòs. 10% extra terrassa