

# MENÚ DIARIS (a escollir) / MENU OF THE DAY (to choose)

DEL 28 D'AGOST AL 3 DE SETEMBRE

PREU / PRICE: **12€**

## ELS PRIMERS / FIRST DISHES

Amanida de l'hort amb embotits de la Garrotxa / Salad  
Ensaladilla russa / Russian salad  
Sopa de meló / Melon soup  
Espaguetis amb salsa al bolonyesa o carbonara / Spaghettis  
Verdura bullida: Patata i pèsols / Vegetables  
Musclos de roca al foc de carbó amb salsa julivertada / Grilled mussels  
Espàrrec a la brasa amb pernil d'ànec / Asparagus (suplement +3€)  
Caneló de confit d'ànec i foie amb beixamel / Canelloni (suplement +3€)

## ELS SEGONS / SECOND DISHES

Llibret de llom i bacon casolà / Pork loin  
Bistec de vedella a la brasa / Veal steak  
Aletes de pollastre / Chicken wings  
Cuixa de pollastre a la brasa / Grilled chicken  
Tonyina a la brasa amb samfaina / Grilled tuna  
Galta de porc a la brasa / Grilled Pig's check  
Entrecot de vedella bruna amb patata al caliu / Grilled beef entrecote (suplement +6,8€)  
Xai de la Garrotxa a la brasa / Grilled lamb (suplement +4,8€)  
Bacallà a la brasa amb samfaina / Grilled cod (suplement +5€)

## POSTRES / DESSERTS

Mouse de coco / Coconut foam  
Crema catalana / Catalan cream  
Iogurt natural amb fruites del bosc / Yogurt  
Pastís de la casa / Cake  
Fruita natural: Pinya, meló o síndria / Natural fruit  
Flam d'ou / Egg flan  
Coulant de xocolata amb gelat de mandarina / Chocolate volcano (suplement +2€)

Un plat, postres, pa, aigua i vi / One dish, dessert, bread, water and wine: **9€**

## MENÚ TXULETÓ PREU / PRICE: **26€**/persona (mínim 2 persones)

Amanida de primavera amb cruixent de formatge i fruita temps / Cheese Salad  
Txuletó d'1 kg a la brasa i patata al caliu / Grilled "Txuletó"  
Postres a la carta / Desserts  
Pa, aigua i vi La Rioja / Bread, water and wine "La Rioja"