



- Menú de cuina catalana –

Primers

Crema Freda de meló
Tomàquet amb tonyina
Llenties guisades amb verdures i costella de porc
Mozzarella amb tomàquet i alfàbrega sobre pa de coca
Canelons d'espínacs amb bacallà, panses i pinyons

Segons

Lloms de lluç de bou a la romana amb maionesa
Mandonguilles amb albergínia
Peus de porc a la graella
Vedella rostida amb bolets i patates primerenques
Arròs de verdures

Postres

Flam fet a casa
Sorbet de llimona
Menjar blanc
Gelats de vainilla

*Preu: 25 € Iva inclòs
Beguda i cafès no inclòs*



- Menú de cocina catalana – ***Catalan cuisine menu***

Primeros

Crema fría de melón – *Cold melon cream*

Tomate con atún – *Tomato whit tuna*

Lentejas guisadas con verduras y chuleta de cerdo

Stewed lentils with vegetables and pork chop

Mozzarella con tomate y albahaca sobre pan de coca

Mozzarella with tomato and basil on coca bread

Canelones de espinacas con bacalao, pasas y piñones

Spinach cannelloni with codfish, raisins and pine nuts

Segundos

Lomos de pescadilla a la romana con salsa mayonesa

Roman style whiting filets with mayonnaise sauce

Albondigas con berenjena – *Meatballs with eggplants*

Pies de cerdo a la brasa – *Grilled pig feet*

Ternera asada con setas y patatas tempranas

Roast veal whit mushrooms and early potatoes

Arroz de verduras – *Vegetal rice*

Postres

Flan hecho en casa – *(Homemade flam)*

Sorbete de limón – *(Lemon sorbet)*

" Menjar blanc "

Helado de vainilla – *(Vanilia ice cream)*

Precio: 25 € Iva incluido

Bebidas y cafés no incluidos (drinks and coffe not included)