

Un plat a taula, menjar de tota la vida. Cuina de mercat amb creativitat i respecte per la tradició!

Apostem pel producte fresc, de temporada i de proximitat, per fer-te sentir com a casa amb tapes i platets de cuina mediterrània per gaudir del menjar, el beure i la bona companyia.

Menú arrossos (mínim 2 persones)

Amanida de temporada

35,00 € / per

A triar entre:

- **Croquetes casolanes de rostit o croquetes de gorgonzola, nous i mel**
- **Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca**
- **Bunyols de bacallà amb romesco**

A triar entre:

- **Arròs de muntanya**
- **Arròs de marisc**
- **Arròs negre**
- **Fideuà de la casa**

Inclou pa blanc i de llavors

Menú grups (A) (mínim 6 persones)

Per compartir:

30,00 € / per

- **Croquetes casolanes de rostit o croquetes de gorgonzola, nous i mel**
- **Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca**
- **Porros confitats amb crema Idiazabal**
- **Gyozas de llagostí amb curry thai**
- **Pa bao d'ossobuco**
- **Croissant de cua de vedella**
- **Caneló de pollastre ecològic**

Inclou tres aigües de 0,5l i pa blanc / de llavors

Menú grups (B) (mínim 6 persones)

Per compartir:

40,00 € / per

- **Calamars a l'andalusa amb formatge feta i ruca**
- **Gyozas de llagostí amb curry thai**
- **Porros confitats amb crema Idiazabal**
- **Amanida de salmó curat**
- **Ous trencats amb espatlla ibèrica**

A triar entre:

- **Suquet de rap amb cloïsses i musclos**
- **Timbal de xai desossat**
- **Costellam de vedella**

Inclou tres aigües de 0,5l i pa blanc / de llavors