

PICADES - PEIXOS - CARNS - 2019

Píca des 2019

Pernil de cebo Arturo Sanchez D.O. Guíjuelo amb secallets de sabors - 4€-

Pernil pur duroc Jove Viñes amb secallets de sabors. - 3€-

Assortit de formatges - 3,5€-

**Croquetes variades casolanes de:** - 2'5€-

pop, pollastre, carrilleres albergínia rostida, marisc, pernil...

Paperines de cues de gambes arrebossades amb quícos, maionesa i pebrot - 2'5€-

**Canapès selectes variats de:** - 3'5€-

pop, salmó, bacallà, cabracho, escalivada, llagostí, gambes...

llagostins tres salses o a la vasca - 5€-

Taula de show cooking de sushi variat - 5€-

Almejes a la vasca - 3€-

**Arrossos variats:** per arròs - 4€-

Pelat, picada, pop, cranc-pato, mar-montanya ...

Vièira a la planxa sobre llit de parmentí de bolets i oli de tòfona - 3€-

Ostres del delta amb cava - 4€-

Pota de pop roquer amb all i oli - 3€-

**Mariscada freda o calenta:** - 5€-

Musclos, almejes, canuts

Peixos 2019

Pota de pop a la graella amb llàgrima de parmentí de patata amb all i oli - 10€-

Llobarro o rodaballo a la planxa en verduretes - 10€ -

Llom d'abadejo gratinat amb musselina d'all i oli sobre llit de patata, ceba i tomàquet - 10€-

Tataki de tonyina vermella de Balfegó sobre escalivada feta a la llenya - 12€-

Medalló de rap amb llamantol a la marinera - 14€-

Sípia farcida de carn picada i calamar amb salsa marinera - 10€-

Ravioli wan tun de marisc amb salsa americana - 8€-

**Carpaccíos de peix:** gamba, tonyina, bacalla, pop - €-

## Carns 2019

- Txuletón de vaca vella D.O. Euskadi cuïta baixa temperatura a les aromes de farigola i romer -16€-
- Llom alt de vaca vella amb (salsa) - 12€-
- Rodó de vedella amb salsa de bolets -10€ -
- Melòs de vedella cuït a baixa temperatura amb tatén de poma i bolets o Red. Pedro Jiménez -10€-
- Melòs de vedella a la reducció Pedro Jiménez- 10€-
- Solomillo caramelitzat de porc ibèric amb poma - 16€-
- Solomillo de porc ibèric al oporto - 10€-
- Xai cuïnat a baixa temperatura amb (salsa) - 12€-
- Paletilla ternasco al forn - 16€-
- Cua de bou desossat confitat al buit a baixa temperatura amb (salsa) - 14€-
- Carrillera de vedella confitat al buit a baixa temperatura amb (salsa) - 12€-
- Caneló d'ànec amb bolets i toc de tòfona - 10€-
- Tímbal melòs de xai sense entrebanca i cuït a baixa temperatura amb el seu propi suc - 12€-
- Cochinillo cuït al forn- 16€-
- Arrossos variats:** per ració - 10€-
- Pelat, pop, cranc blau-pato, mar-montanya ...

*Salses a escollir:* Al Oporto, de trufa, de torró o Red. Pedro Jiménez

## Infantils 2019

- 20€ -

Primer plat: Macarrons amb carn - embotits - canalons de carn

Segon plat: Pollastre arrebossat - canalons de carn - peix arrebossat

Postre: Terrina de gelat de sabors

Pastís de celebració, elaborat panaderia Alqueza

- 3,5€ -

Pastís tres xocolates - Sopa la reina - Selva negra - Massini

**mousse de:** llimona, maduixa, xocolata, crema catalana

**montanyetes del port:** nata, trufa

bandes de crema en fruites

**varietat de pastisets:** cabell, taronja, moniato, xoco, brossat, punyets

**Assortit de cocs casolans:** Poma, satí, satí xoco, crema, caramel, formatge, rapit ...

Beguda

Refrescos, cervesa, aigua, vi blanc-negre Herència Altes D.O. Terra Alta,

cava Mascaró brut nature ó Juvé Camps-Cinta Púrpura brut reserva

i cafès - 10€ -

Material

Taules, mantells, cadires, peanes, mantells, estovalles, plats necessaris, copes - gots, coberts necessaris, material extra - 16€ -

mundatge, servei de cuiners i cambrers, recollida per professionals - 20€/h.