

MENU DIARIO PRIMEROS

Canelón de crep relleno con trigueros y setas bañado en una crema suave de romesco y lágrimas de caramelo

Carpaccio de tomate con queso curado y aceite de orégano

Ensalada con queso de cabra, mezclum gourmet y vinagreta de módena y miel

Ensalada sensaciones con queso curado, membrillo y vinagreta agrídulce

Timbal de escalivada asada con encina y queso de cabra templado

Parrillada de verduras frescas del huerto de Ramón con romesco

Carpaccio de ternera gallega con parmesano y aceite de trufa

Pà de coca con tomate de mongrit con mezcla de quesos suaves fundidos

Escalivada con cebolla caramelizada y anchoas caseras

Surtido de productos ibéricos sobre lecho de pan de coca con tomate

Espárragos trigueros gruesos con salsa romesco

Esqueixada de bacalao de Islandia con aceite de oliva de Aragón y cherry

Mejillón de roca a la marinera

Variado de setas salteadas con huevos Roig y ligero hilo de módena

Carpaccio de pies de cerdo con aceite de ajo

MENU DIARIO SEGUNDOS

Cocina adaptada para
vegetarianos, intolerancias y
alergias alimenticias.

Lomo de atún rojo a la plancha macerado con soja y patata caliu

Suprema de merluza del Norte con patata caliu

Lubina entera 300gr. a la plancha con patata caliu

Bacalao de Islandia a la andaluza con salsa romesco

Bacalao de Islandia a la llauna con patata caliu

Calamarcitos de playa a la plancha

Calamarcitos de playa a la andaluza

Sepia de la costa con picadita de ajo y perejil

Risotto de ceps italiano con parmesano

Risotto de queso suave con parmesano

Paella de marisco

Arroz negro

Paella de gambas y setas

Paella de bacalao y sepia

Fideua de marisco con sepia

Fideua negra con calamar

Fideua de bacalao y sepia

Secreto duroc en láminas con patata caliu

Solomillo de pollo ecológico a la plancha con patata caliu

Bistec de ternera gallega con patata caliu

Pies de cerdo cocidos en casa a la plancha con ajito y perejil

Butifarra de Girona con judías blancas

Canelones caseros de carne de la iaia

Hamburguesa casera completa Famy

MENU DIARIO

POSTRES

Cocina adaptada para
vegetarianos, intolerancias y
alergias alimenticias.

Tarta de queso casera

Brownie de chocolate casero bañado en chocolate caliente

Mató con miel de l'Empordà

Yogurt griego casero

Filiberto

Crema fusión

Flan de huevo casero

Flan de coco casero

Crema catalana casera

Helados artesanos

Postres, pan y bebidas incluidas

13,95€ IVA incluido