



## Menú

*Gratinat de canelons casolans*  
*Gratinado de canelones caseros*

\*\*\*

Llonganissa de Montblanc a la brasa  
*Longaniza de Montblanc a la brasa*

\*\*\*

*Crema catalana, flam d'ou,*  
*postre de música o gelat de vainilla*

*Crema catalana, flan de huevo,*  
*postre de músico o helado de vainilla*

\*\*\*

Pa, vi i aigües minerals  
*Pan, vino y aguas minerales*

*Preu: 18.95 € + 8 % d'IVA.*

Aquest menú només tindrà vigència de dilluns a divendres no festius  
*Este menú solo tendrá vigencia de lunes a viernes no festivo*





## LES POSTRES € LOS POSTRES

Rinxols de Princesa sols o farcits de nata	4.95	Rizos de Princesa solos o rellenos de nata
Tàrtar de maduixots amb iogurt artesà	5.85	Tártar de fresones con yogurt artesano
Submarí de vainilla amb suc de taronja i Grand Marnier	6.00	Submarino de vainilla con zumo de naranja y Grand Marnier
Carpaccio de pinya amb crema i gelat de coco	5.90	Carpaccio de piña con crema y helado de coco
Mel i mató amb nous caramelitzades	5.95	Requesón con miel y nueces caramelizadas
Flan d'ou cassolà amb nata	4.15	Flan de huevo casero con nata
Crema catalana	4.60	Crema catalana
Postre de músic amb vi bo	5.10	Postre de Músico con vino dulce
Escuma de crema catalana amb el seu gelat	5.90	Espuma de crema catalana con su helado
Orelletes de l'àvia	4.95	"Orelletes" de la abuela
Garapinyats amb moscatell	5.95	Garrapiñados con moscatel
Gelat de festuc amb xocolata calenta i la seva galleta	5.50	Helado de pistacho con chocolate caliente y su galleta
Pecat de xocolata amb gelat de vainilla	5.90	Pecado de chocolate con helado de vainilla

## Copes de vins recomanats per postres *Copas de vinos recomendados para postres*

Vi dolç Viognier <i>criança amb roure</i>	3.50.- €
Vi dolç cabernet sauvignon <i>criança amb roure</i>	3.50.- €
<i>Pedro Ximenez Venerable 30 anys V.O.R.S.</i>	11.90.- €
Gramona Vi de Gel de gewurztraminer	5.80.- €
Vi de Banyuls <i>criança de 36 mesos</i>	2.75.- €

8 % d'IVA no inclòs

8 % de IVA no incluido



CARNS € CARNES

Braó de porc rostit amb prunes i reducció de vi de Banyuls	14.95	Codillo de cerdo asado con ciruelas y reducción de vino de Banyuls
Foie d'ànec amb ceps i crema d'avellanes de Reus	19.70	Foie de pato con "ceps" y crema de avellanas de Reus
Farcellet de peus de porc i botifarra negra amb cargols	13.95	Hatillo de manitas de cerdo y butifarra negra con caracoles
Cuixa de cabrit confitada amb patata i ceba	24.50	Pierna de cabrito confitada con patata y cebolla
Magret d'ànec a la taronja i la seva pasta de full de fruits secs	15.90	Magret de pato a la naranja y su hojaldre de frutos secos
Carré de xai amb lacat de mostassa i mel	18.65	Carré de cordero con lacado de mostaza y miel
Timbal de cua de bou amb orellanes	14.90	Timbal de rabo de buey con orejones
Espatlla de xai al forn amb patata i ceba confitada	17.95	Paletilla de cordero al horno con patata y cebolla confitada
Salses al gust / Salsas al gusto		
Entrecot de vedella Entrecot de ternera	19.80	A la Brasa / a la brasa Al Roquefort / Al Roquefort Al pebre verd / a la pimienta verde
Filet de vedella Solomillo de ternera	20.90	Escalopí de foie / escalopín de foie (sup 2.90) A l'Oporto / Al Oporto

PEIXOS € PESCADOS

Turbot al forn amb el seu fumet al safrà	16.90	Rodaballo al horno con su fumet al azafrán
Rap a la planxa amb verduretes	19.50	Rape a la plancha con verduritas
Tonyina a la llosa al perfum de romaní	21.50	Atún a la losa al perfume de romero
Bacallà amb samfaina	18.60	Bacalao con pisto



SUGGERIMENTS DEL XEF  
SUGERENCIAS DEL CHEF

Cervellets arrebossats Sesos rebozados	9.85 €
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica Mini bravas con cebolla confitada y sal volcánica	9.30 €
Risotto de ceps amb el seu cruixent Risotto de boletus con su crujiente	9.95 €
Gaspatxo de verduretes amb gelat d'oli d'oliva Gazpacho de verduritas con helado de aceite de oliva	8.90 €
Vichyssoisse tèbia de marisc Vichyssoisse tibia de marisco	8.90 €
Favetes saltejades amb botifarra negra i vieires Habitas salteadas con butifarra negra y vieiras	13.95 €
Galta de porc ibèric a la catalana Quijada de cerdo ibérico a la catalana	12.90 €
Peix de mercat al forn amb verduretes Pescado de mercado al horno con verduritas	14.70 €
Tripa de vedella amb cigrons Callos de ternera con garbanzos	11.50 €
Garrí rostit amb mermelada de tomàquet i bolets Cochinillo asado con mermelada de tomate y setas	16.95 €
Espatlletes de conill amb romaní i mel Paletillas de conejo con romero y miel	14.95 €
Delícies de conill a l'all i vinagre del Cisco de Fullea Delicias de conejo al ajo y vinagre del Cisco de Fullea	16.30 €



ENTRANTS	€	ENTRANTES
Amanida de l’horta	7.95	Ensalada de la huerta
Assortit de formatges	12.95	Surtido de quesos
Carpaccio de carbassó, ceba i tomàquet amb vinagreta d’olivada i nous	9.90	Carpaccio de calabacín, cebolla y tomate con vinagreta de olivada y nueces
Amanida d’espínacs frescos amb formatge de cabra i vinagreta de fruits secs	14.70	Ensalada de espinacas frescas con queso de cabra y vinagreta de frutos secos
Esqueixada de bacallà amb romesquet del Cisco	13.95	”Esqueixada” de bacalao con romesco del Cisco
Escalivada de verdures amb anxoves	13.90	Escalivada de verduras con anchoas
Assortit de foie artesà	19.90	Surtido de foie artesano
Timbal d’ous de corral trufats i encenalls de pernil ibèric	9.95	Timbal de huevos de corral trufados y virutas de jamón ibérico
Canelons casolans	8.85	Canelones caseros
Canelons de bolets amb betxamel trufada	11.85	Canalones de setas con bechamel trufada
Macarrons carbonara o bolonyesa	7.95	Macarrones carbonara o boloñesa
Espaguetis carbonara o bolonyesa	7.95	Espaguettis carbonara o boloñesa



ESPECIALITAT EN CARGOLS	€	ESPECIALIDAD EN CARACOLES
-------------------------	---	---------------------------

Cargols al pebre	16.95	Caracoles a la pimienta
Cargols a la llauna	16.95	Caracoles a la llauna
Cargols dolços i coents	15.95	Caracoles dulces y picantes
Cargols amb ceba dolça	15.95	Caracoles con cebolla dulce
Cargols amb romesco	15.95	Caracoles con romesco
Cargols a la catalana (botifarra, pinyons, pernil)	16.95	Caracoles a la catalana (butifarra, piñones, jamón)

CARNS A LA BRASA AMB GUARNICIÓ	€	CARNES A LA BRASA CON GUARNICIÓN
--------------------------------	---	----------------------------------

Llonganissa ”Botifarra” de Montblanc	12.75	Longaniza ”Butifarra” de Montblanc
Conill amb allioli	12.80	Conejo con allioli
Cuixa de pollastre	9.90	Muslo de pollo
Llom de porc	9.90	Lomo de cerdo
Xai	17.95	Cordero
Cabrit a la brasa o arrebossat	19.95	Cabrito a la brasa o a la Milanesa
Peus de porc	11.95	Manitas de cerdo
Botifarra negra	8.90	Butifarra negra
Espatlla de cabrit	23.90	Paletilla de cabrito
Cansalada	9.90	Panceta
Delícies de porc ibèric a la llosa	18.75	Delicias de cerdo ibérico a la losa