



MENÚ

Gratinat de Canelons casolans
Gratinada de canalones caseros

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

Crema catalana, flam d'ou amb nata,
postres de músic 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.- € + 7 % I.V.A.

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





ELS POSTRES € LOS POSTRES

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 gelat de coco	5.90	Carpaccio de piña con helado de coco
Pecat de Xocolata amb gelat de vainilla	5.95	Pecado de chocolate con helado de vainilla
Flam d'ou amb nata	4.15	Flan de huevo con nata
Crema catalana	4.60	Crema catalana
Tiramisú	5.90	Tiramisú
Músic amb vi dolç	5.10	Postre de Música con vino dulce
Sorbet de llimona	5.65	Sorbete de limón
Escuma de Crema catalana amb el seu gelat	5.90	Espuma de crema catalana con su helado
Orelletes de l'avia	4.95	"Orelletes de l'avia"
Garapinyats amb moscatell	5.95	Garapiñados con moscatel

VINS RECOMENATS PER POSTRES VINOS RECOMENDADOS PARA POSTRES

Vi dolç Viogner criança amb roure	3.50.- €
Vi dolç Cabernet Sauvignon criança amb roure	3.50.- €
Pedro Ximenez Venerable 30 anys V.O.R.S.	7.00.- €
Gramona, vi de Gel de gewürztraminer	5.80.- €
Vi de Banyuls criança de 36 mesos	2.75.- €

CARNS € CARNES

"Codillo" 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 reducció de Pedro Ximénez	19.70	Foie de pato con "ceps" y reducción de Pedro Ximénez
Farcell 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 salsa de taronja o de fruits vermells	18.60	Magret de pato a la salsa de naranja o de frutos rojos
Espatlletes de conill amb herbes i mel de la Vall de Montblanc	15.40	Paletillas de conejo con hierbas y miel de la "Vall de Montblanc"
Cuixa de xai rostida i desosada amb poma i verdures	14.95	Pierna de cordero asada y deshuesada con manzana y verduras
Delícies de conill a l'all i vinagre "Montis Albi"	16.50	Delicias de conejo al ajo y vinagre "Montis Albi"
Salses al gust / Salsas al gusto		
Entrecot de vedella <i>Entrecot de ternera</i>	19.80	A la Brasa / <i>a la Brasa</i> Al Roquefort / <i>al Roquefort</i> Al pebre verd / <i>A la pimienta verde</i>
Filet de vedella <i>Solomillo de ternera</i>	20.90	Escalopí de foie / <i>escalopín de foie (sup 2.90)</i> A l'oporto / <i>Al Oporto</i>

PEIXOS € PESCADOS

Morro de Bacallà i els seus callos amb carbassa confitada	24.50	Morro de bacalao y sus callos con calabaza en confit
Rap a la planxa amb verdures	22.70	Rape a la plancha con verduritas
Tonyina a la llosa al perfum de romaní amb espàrrecs verds	18.95	Atún a la losa al perfume de romero con espárragos trigueros

SUGGERIMENTS DEL XEF SUGERENCIAS DEL CHEF

Calçots amb salsa Calçots con salsa	13.95 €
Calçots arrebossats Calçots rebozados	13.95 €
Escudella de pagès Escudella de "pagès"	9.60 €
Cigrons amb espinacs al nostre estil Garbanzos con espinacas a nuestro estilo	10.45 €
Romescada de peix Romescada de pescado	18.35 €
Turbot al forn amb verdures Turbot al horno con verduritas	16.85 €
Bacallà a la mel de canya i poma infusióada Bacalao a la miel y manzana infusionada	24.50 €
Callos de vedella amb cansalada confitada al romani Callos de ternera con panceta confitada al romero	11.50 €
Espatlla de xai al forn Paletilla de cordero al horno	17.20 €
Perdiu a la vinagreta amb els seus farcells Perdiz a la vinagreta con sus hatillos	15.25 €
"Xuletón" de Navarra a la llosa 800 gr. aprox. (recomenat per 2 pax) Chuletón de Navarra a la losa 800 gr. aprox. (recomendado para 2 pax)	37.90 €

ENTRANTS € ENTRANTES

Amanida de l'horta	7.95	Ensalada de la huerta
Assortit de formatges	12.95	Surtido de quesos
Amanida d'espínacs frescos amb formatge de cabra i vinagreta de fruits secs	14.70	Ensalada de espinacas 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
Cervellets arrebossats	9.85	Sesos rebozados
Coca de pernil ibèric amb mozzarella fresca	12.45	Coca de jamón ibérico con mozzarella fresca
Timbal d'ous de corral trufats i encenalls de pernil ibèric	9.90	Timbal de huevos de corral trufados y virutas de jamón ibérico
Canelons casolans	8.85	Canalones caseros
Canelons de bolets amb beixamel trufada	11.85	Canalones de setas con bechamel trufada
Saltejat de favetes a l'oli de cava amb confit de calçots	16.95	Salteado de habitas al aceite de cava y confit de calçots
<i>Salses al gust / Salsas al gusto</i>		
Macarrons Macarrones	7.95	Carbonara Pesto
Espaguettis Espaguettis	7.95	Bolognesa

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 ceps i gambes	16.95	Caracoles con "ceps" y gambas
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 de Montblanc	12.75	Longaniza 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	Cabruto 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