

MENU DE NIT

MENU DE NOCHES - DINNER MENU

16:30 – 22:00

Primers – Starters

Amanida de formatge de cabra - *Ensalada de cabra* – *Goat cheese salad*

Crema del dia - *Hot cream of the day*

Pernil Ibèric & pa amb tomàquet - *Jamón ibérico* – *Iberic cured Ham*

Brotxeta de calmar i gambes – SUP. 3 €

Brocheta de calamars y gambes – *Shrimps and calamari brochet*

Musclos a la marinera – mejillones a la marinera – *Mussels in sauce*

Carxofes i espàrrecs en tempura – *Fritura de alcachofas y espárragos*

Segons – Main course

Risotto de bolets - *Risotto de setes* – *Mushrooms risotto*

Jarret de xai a baixa temperatura – SUP 2 €

Jarrete de cordero a baja temperatura - lamb shank at low temperature

Salmó al grill amb espàrrecs - *Salmón al grill con espárragos* – *Grilled salmon*

Raviolis de gambes & salsa adriàtica - *Shrimps ravioli with adriatic sauce*

Steak tàrtar

Filet de vedella de Girona - Solomillo de ternera – *beef tenderloin* – SUP 4,5 €

Hamburguesa 100% vedella de Girona – *Beef burger*

Postres - Desserts

Brownie de xocolata – *chocolate brownie*

Sorbet de llimona – *sorbete de limón* – *lemon sorbet*

24,90 €

BEGUDA NO INCLOSA – BEBIDA NO INCLUIDA – DRINKS NOT INCLUDED

IVA INCL.