

# MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIUS

RESTAURANT DEL PARC

## ENTRANTS

Amanida amb pernil d'ànec, meló, maduixa i vinagreta de cítrics

*(Conté soja)*

Assortit de tomàquets, formatge de cabra i perfum d'alfabrega

*(Conté làctic)*

Calamars saltejats carxofes i gambetes

*(Conté peix, crustacis i moluscs)*

Timbal de salmó, tomàquet i ceba escalivada i lleties

*(Conté peix)*

Coca de recapte amb pebrot confitat, ceba caramelitzada, parmesà i anxoves

*(Conté gluten i peix)*

Canelons de rostit gratinats

*(Conté gluten, ous, llet i vi ranci)*

Musclos saltejats amb all i oli

*(Conté moluscs i ous)*

## SEGONS

Mandonguilles amb sèpia

*(Conté vi blanc, gluten, peix i fruit sec)*

Peus de porc sense feina amb un punt picant

*(Conté vi blanc, api i gluten)*

Assortit de butifarres a la brasa amb guarnició

*(Conté ou)*

Cua de bou guisada

*(Conté gluten, api i vi negre)*

Salmó cuinat a la papillota amb verduretes

*(Conté peix)*

Bacallà gratinat amb all i oli amb verduretes (Suplement 3,00€)

*(Conté peix, gluten i ous)*

Entrecot de vedella a la brasa amb gratinat de patata (Suplement 6,50€)

*(Conté llet)*

# POSTRES

Recuit de drap amb mel i nous

*(Conté llet i fruits secs)*

Maduixes amb nata o suc de taronja

*(Conté llet)*

Chessecake amb confitura de fruites del bosc

*(Conté gluten, llet i ous)*

Tarta tatin amb nata

*(Conté gluten, llet i ous)*

El músic de sempre amb xarrup de moscatell

*(Conté fruits secs)*

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

*(Conté llet, fruits secs, ous i gluten)*

Mosaic de fruites del temps amb gelat de maracuià o llimona

*(Conté llet)*

## PREU MENÚ: 23,80€

El menú inclou:

Entrant + Segon + Postres

Pa i Aigua

(Altres begudes es facturaran a part)