

Menú NITS

DE DILLUNS A DISSABTE

ENTRANTS

Textures de carxofa del Prat, espatlla d'ibèric, foie i reducció de Pedro Ximenez
Brandada de bacallà sobre niu cruixent, Piquillo confitats i crema de crustacis
Tàrtar de carbassó emulsionat amb mostassa i mel i llagostins en tempura
Parmentiere de carbassa amb bolets d'hivern al Wok, ceba confitada i oli de tòfona
Graellada de verdures i hortalisses a la brasa amb la nostra salsa Romesco
Amanida verda d'estació amb tonyina, blat de moro, espàrrec blanc i ou dur
Tartar de salmó i alvocat amb amaniment de mostassa Antiga - **Supl. 4,5**

PLATS PRINCIPALS

Steak Tartar de filet de vedella amb gelat de mostassa Antiga
Costella de vedella de Girona en dos coccions amb parmentiere i Demi - Glace
Entranya de vedella a la brasa amb guarnició i salsa Ximixurri
Magret d'ànec a la brasa amb "Fries" de yuca i reducció de Oporto
Mitjanes de xai a la brasa amb mongetes seques, cansalada i picada d'all i julivert
Caneló de rap i gamba napat amb crema de crustacis
Bacallà a la planxa amb calçots de l'Alt Camp en tempura i Romescada
Entrecot sense os de Vaca Frisona a la brasa 300 gr. (45 dies de maduració) - **Supl. 8**
Pop a la brasa amb patates confitades i all i oli de pebre vermell de La Vera - **Supl. 8**

POSTRES

El nostre Lemon Pie amb merengue i galeta
Crema Catalana caramel·litzada amb maduixots de Huelva
Espuma de xocolata amb coulis de fruits vermells i crumble de galeta

BEGUDES

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca (1 ampolla cada dues persones)
Refresc, cervesa o aigua

TORRADA DE PÀ DE PAGÈS DE FORN DE LLENYA

25 €

IVA INCLÒS