

MENÚ SANT ESTEVE

Tradició a taula, alegria a cada plat

APERITIU

CROQUETÓ DE CUA DE BOU

CECINA DE BLACK ANGUS, AMETLLA I OLI D'OLIVA

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

PRIMERS A ESCOLLIR

SOPA D'ESCUDELLA, GALETS I LA SEVA PILOTA

CANELÓ DE ROSTIT DE L'ÀVIA, GRATINAT AMB BEIXAMEL TRADICIONAL

SEGONS A ESCOLLIR

LLUÇ DE PALANGRE EN SUQUET TRADICIONAL AMB MUSCLOS I GAMBA

LLOM BAIX DE VEDELLA A LA BRASA, PARMENTIER DE PATATA, CEPES
SALTEJATS I SUC DE CARN ROSTIT

POSTRES A ESCOLLIR

PASTÍS DE FORMATGE

POSTRES DE TRES XOCOLATES

MILFULLS DE LLIMONA I FRUITS VERMELLS AMB GELAT

CELLER

BLANC: PAZO DAS BRUIXAS D.O. RÍAS BAIXAS

NEGRE: SENAT DEL MONTSANT D.O. MONTSANT

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

49€

Preu per persona. IVA inclòs.

Aigua, bodega i cafè.

