

MENÚ SANT JORDI 2023

PICA PICA

**Pernil ibèric i formatge de cabra de la Garrotxa amb pa de vidre i tomàquet
Escalivada a la brasa amb sardina fumada i oliva Gordal
Croquetes de cua de bou, moniato i trompetes de la mort
Pop i botifarra del Perol amb trinxat de porros i coulis de piquillo**

Jamón ibérico y queso de cabra de la Garrotxa con pan de cristal y tomate
Escalibada a la brasa con sardina ahumada y aceituna gordal
Croquetas de rabo de buey, boniato y trompetas de la muerte
Pulpo y butifarra del Perol con trinxat de puerros y coulis de piquillo

*Iberian ham and goat cheese from La Garrotxa with crystal bread and tomato
Grilled escalivada with smoked sardines and Gordal olives
Croquettes: Oxtail, sweet potato and wild mushrooms
Octopus and sausage from Perol with leek trinxat and piquillo coulis*

SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER SECOND TO CHOOSE

**Lubina i gamba a la planxa amb samfaina i salsa de safrà
Lubina y gamba a la plancha con samfaina y salsa de azafrán
Grilled sea bass and shrimp with samfaina and saffron sauce**

**Entrecot de vedella a la brasa amb graten de patates i céleri acompanyat de ceps i
ceba confitada**

Entrecot de ternera a la brasa con graten de patatas y céleri acompañado de boletus y
cebolla confitada

Grilled veal entrecote with potato gratin and celery accompanied by boletus and onion

**Arròs mar i muntanya de secret ibèric, calamar, bolets i carbassa al forn
de carbó (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)**

Arroz mar y montaña de secreto ibérico, calamar, setas y calabaza al horno de
carbón (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

*Rice with Iberian pork, squid, mushrooms and pumpkin cooked in our charcoal
oven (Illa de Riu Bomba rice from Delta de L'Ebre)*

Arròs caldós de llamàntol al forn de carbó (cada 2 pers., supl 6€ per persona)

Arroz caldoso de bogavante al horno de carbón (cada 2 pax, supl 6€ por persona)

Rice with lobster cooked in our charcoal oven (each 2 pax, suppl 6 € per person)

POSTRE POSTRE HOMEMADE

Pastís Sant Jordi de xocolata

Pastel San Jordi de chocolate

Chocolate Sant Jordi cake

CELLER BODEGA CELLAR

Aigües minerals Aguas minerales *Mineral Water*

Vi blanc i negre Ànec Mut ECO (1 ampolla cada 2 persones)

Vino blanco y tinto Ànec Mut ECO (1 botella cada 2 personas)

Ànec Mut ECO white and red wine (1 bottle each 2 people)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Glass of Codorniu Brut Nature cava

Cafès i infusions Cafes e infusiones *Coffees and infusions*

43 €

Preu persona IVA inclòs
Precio persona IVA incluido
Price per person IVA included

