MENÚ DE MIGDIA

TAULA D'AL·LÈRGENS (10/març/2019)

La informació del contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'obté a partir de la informació proporcionada pels proveïdors de cada ingredient. La composició dels nostres plats està subjecte a modificacions, mantenint SEMPRE la nostra taula d'al·lèrgens actualitzada. No dubtis en demanar-la, a cada visita

- ☐ No hi ha presència d'aquest al·lergen en la composició del plat
- ■ Hi ha presència d'aquest al·lergen en la composició del plat
- ✳ Plat sense Gluten però cuinat en àrees on hi passen ingredients amb Gluten

		GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
PRIMERS	Amanida grega	✳						■							
	Amanida de maduixes naturals i formatge fresc amb salsa de iogurt	✳						■							
	Amanida de pasta	■		■			■						■		
	Hummus de cigrons i remolatxa amb torradetes de pa especiat	■													
	Amanida russa fresqueta	✳		■	■										
	Espaguetis amb carbonara de carbassó i encenalls de ceba confitada	■						■							
	Nyoquis amb salsa rústica de tomata i encenalls de grana padano	■		■				■							
	Crema fina de coliflor amb bunyol de sobrassada i pols de curri	■		■				■							
	Graellada de verdures naturals	■							■				■		
	Truita de patates feta a casa	✳		■											
	Canelons de carn de rostit arrebossats sobre llit de salsa de tomata casolana	■		■				■					■	■	
	Platillo de cigrons estofats amb bacallà i espinacs	✳	■		■									■	
	Empedrat fresc de llenties petites i bacallà	✳			■										
	Coca de verdures amb cremós de formatge i alfàbrega	■		■				■	■						
	Gratinat de formatge de cabra i escalivada +2,50€	✳						■		■			■		
	Carpaccio de bou amb parmesà, ruca i vinagreta de mostassa +4,00€	✳						■							
SEGONS	Filet d'escórpora a la planxa amb tàrtar de tomata i vinagreta de ruca i llima	✳			■										
	Calamars a la romana fets a casa	■			■										
	Bistec de vedella de Girona a la planxa	■													
	Hamburguesa de 200g a la brasa amb salsa de formatge de cabra i ceba caramel·litzada	■						■					■		
	Botifarra de Vilablareix amb mongetes seques	✳											■		
	Galta de porc a la brasa	■													
	Palpís de gall d'indi a la brasa	■													
	Secret a la brasa	■													
	Broqueta de pollastre a la brasa	■													
	Costelló rostit amb mel i romaní	■						■					■		
	Llibret de llom farcit de formatge	■						■							
	Estofat de vedella amb pèsols	■											■		
	Paella (només dijous)	✳	■		■										■
	Magret d'ànec a la brasa amb pera confitada i un toc de vi negre de l'Empordà +4,00€	✳											■		
	Entrecot de vedella a la brasa +4,00€	■													
	Calamars a la planxa amb llit de verduretes +4,00€	■			■				■				■		■
	Salmó a la planxa amb escalivada +4,00€	✳			■										
POSTRES	Mel i mató	✳						■							
	Flam de cafè fet a casa	■		■				■							
	Iogurt cremós amb confitura i galeta	■		■				■							
	Pastís de formatge	■		■				■							
	Pastís de poma	■		■				■							
	«Carrot cake» amb crema de formatge	■		■				■							
	Fruita del temps	✳													
	Bunyols de vent amb moscatell	■		■				■							
	Púding de l'àvia	■		■				■							
	Pannacotta	■						■							
	Tiramisú al rom Pujol	■		■				■							
	Copa gelat	✳						■							
	Carpaccio de pinya amb gelat exòtic	✳						■							
	Arròs amb llet cremat a l'asturiana	✳						■							
	Maduixes amb nata	■						■							
	Coulant amb gelat de vainilla +3,00€	■		■				■	■						