



MENÚ PA VOLADOR



PRIMERS

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel i mostassa

Amanida freda amb llenties, ceba i tomata

Mil fulls de poma i foie amb compota de poma i reducció de vi (+5,10€)

Alvocat a la brasa amb maionesa de llima i cibulet i torradetes de pa de panses(+1,80)

Gamba llagostinera a la planxa amb salsa rosa

Verdures escalivades a la brasa

Els nostres calamars a la romana (+4,00€)

Patates artesanes(+4,00€)

Musclos de Sant Feliu al vapor amb tomàquets xerri de pera

Navalles a la planxa amb all i julivert

Cloïsses a la planxa amb all i julivert (+5,10)

Faves a la catalana

Caneló d'ànec i foie amb beixamel trufada i parmesà

Cargols secs amb allioli

SEGONS

Orada de ració al forn amb patata panadera

Llobarro de ració al forn amb patata panadera

Llata de vedella amb bolets

Arròs negre de calamarsos

Arròs de verdures i bolets

Arròs de llobregant 1/2 (+5.20)

Corball a la brasa amb verdures del temps saltejades amb soja(+3,50€)

Salmó a la papillote

Suprema de lluç a la Donostiarra

Medalló de rap trufat al forn amb gambes(+16,00€)

Entrecot a la brasa amb guarnició

Filet mignon de vedella a la brasa amb salsa de ratafia i foie(+12,00€)

Costelles de xai de la garrotxa a la brasa amb guarnició(+4,20€)

Secret de porc a la brasa amb guarnició (+2,50€)

Espatlla de cabrit a b/t amb cigrons saltats i cansalada virada(+10,00€)

POSTRES

Flam d'ou de la casa amb nata

Crema catalana amb carquinyolis de Castellfollit

Pijama

Vol de fruita natural amb crumble i mel

Plàtan flamejat amb gelat de xocolata

Poma al forn amb caramel líquid

Carpaccio de pinya amb crema cremada

Colant de xocolata amb gelat de fruita de la passió (+2,50€)

Pastis de formatge

Crêpe suzette (+10,00€)

Mouse de xocolata blanca amb maduixes (+1,50€)

Suc de taronja amb gelat de vainilla (+1,50€)

Pa de pessic tradicional amb crema anglesa i gelat de vainilla

Panacotta de iogurt amb fruits del bosc i mel

Pa, aigua, ¼ vi de la casa inclòs

Preu: 18,00 € (IVA inclòs)



MENÚ PA VOLADOR



SUGGERIMENTS

Mariscada (previ encàrrec amb dos dies antel.lació)

Dotze varietats de peix amb beguda inclosa (cargol

de mar, musclos al vapor, gamba llagostinera,

sonsos, calamars a la romana, pop a la gallega,

escopinyes, navalles, cloïses, gambes, escamarla i

llagosta) + vi blanc Can Bas Muscat (D.O.Penedès) i

aigües minerals a 85,00€/pax

MENÚ INFANTIL

Combinat amb pasta napolitana, hamburguesa de

pollastre del corral i patates fregides + refresc +

gelat.

Preu: 12,00€ (IVA inclòs)

CAVES/CHAMPAGNE

Pere Ventura Brut Anniversary 75cl 22,00€

Pere Ventura Vintage 75cl 35,00€

Gramona Brut Imperial 75cl 27,50€

MoëtChandon 75cl 55,10€

Henry Abelé Brut 75cl 45,00€

VINS NEGRES

Sauló 75cl (Empordà) 10,80€

Rigau Ros Cab. Sau. 75cl (Empordà) 18,60€

Io 75cl (Empordà) 19,90€

Tocat de l'Ala 75cl (Empordà) 17,55€

L'Oratori 75cl (Empordà) 12,80€

5 Finques 75cl (Empordà) 17,25€

Ulls Negres 75cl (Empordà) 14,75€

Can Bas Cab. Sau. 37,50cl (Penedès) 10,30€

Brut Verdú 75cl (Costers del Segre) 15,90€

Gotes del Priorat 75cl (Priorat) 18,80€

Dido 75cl (Montsant) 19,60€

Zuazo Gastón 75cl (Rioja) 14,00€

Muga 75cl (Rioja) 22,65€

Remelluri 75cl (Rioja) 20,90€

Pago de los Capellanes 75cl (Ribera) 17,25€

Protos 75cl (Ribera) 20,25€

VINS BLANCS

Blanc de Blancs de Perelada 75cl 11,20€

Vailet 75cl (Empordà) 9,00€

Quinze Roures 75cl (Empordà) 17,90€

Caminanete 75cl (Empordà) 22,85€

Jardins 75cl (Empordà) 10,95€

Verd Albera 75cl (Empordà) 11,50€

Viña Sol 75cl (Catalunya) 10,40€

Blanc Pescador 75cl (Catalunya) 10,50€

Ermida d'Espiells 75cl (Penedès) 12,15€

Perfum de vi blanc 75cl (Penedès) 15,65€

El Lagar de Isilla 75cl (Rueda) 11,85€

Louis Latour 75cl (Chablis) 22,80€

VINS ROSATS

Floresta 75cl (Empordà) 8,90€

Lledoner 75cl (Empordà) 10,75€

Malesa 75cl (Empordà) 13,00€

Collection 75cl (Empordà) 15,25€

Torres de Casta 75cl (Penedès) 9,65€

Torres de Casta 37,50cl (Penedès) 7,25€

Petjades 75cl (Penedès) 15,65€

Gran FeudoChivite 75cl (Navarra) 13,15€

Doneli 75cl (Italia) 8,90€