

## **DIA 5 DE JULIOL**

### **CARTA A PREU FET ( escollir dos plats)**

Amanida tropical amb pinya, gambetes i salsa rosa  
Amanida tébia amb ventresca de tonyina en escabetx de balsàmic  
Amanida de perles de melo amb pernil ibèric i vinagreta de mostassa  
Tomàquet “ raf” amb amanideta de ceba tendra i vinagreta de tonyina i anxoves  
Gaspatxo amb els seus entrebancs  
Vichyssoise (crema freda de porros )  
Crema de melo cantaloup amb rosta de pernil ibèric  
Escudella de pagès amb galets  
Croquetes de carn d'olla amb amanida  
Espàrrecs verds a la brasa amb romesco  
Musclos de proximitat (El Masnou), (EXCEL.LENTS) al vapor o a la vinagreta  
Albergínies arrebossades  
Xipirons confitats amb ceba  
Fideus a la cassola mar i muntanya

### **ES TEMPS DE ROSSINYOLS**

Botifarra esparracada amb mongetes i rossinyols  
Rossinyols saltejats amb all i julivert  
Favetes tendres saltejades amb rossinyols i pernil ibèric  
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols

Gallineta (peix de roca) a la planxa amb verduretes  
Gall de Sant Pere amb salsa d'ametlles  
Suprema de d'Orada al forn amb patates i ceba  
Suprema de lluç a la planxa amb guarnició suplement.2€  
Bacallà amb samfaina  
Daus de tonyina amb verduretes i soja  
Salmó fresc a la planxa amb guarnició  
Turbot a la planxa amb verduretes suplement 7€  
Suprema de lluç a la donostiarra suplement.2€  
Bistec de bou al Cafè París o a la brasa amb patates  
Conill a la brasa amb patates fregides  
Fricandó de vedella amb ceps i moixarnons  
Cabrit rostit a la segoviana suplement.5 €  
Botifarra a la brasa amb mongetes del ganxet  
**CARN DE PORC IBÈRIC DE GUIJUELO:**  
*molt gustosa i molt tendre*  
Secret a la brasa amb patates fregides  
Filet de porc ibèric ( llaminera) a la brasa o alpebre verd  
Costella Ibèrica rostida a la barbacoa amb niu de verduretes

**POSTRES I CAFÈ** (cafè, tallat o infusió)

**PER BEURE A TRIAR ENTRE** (una copa de vi de la casa, aigua, cervesa o refresc)

**22,80 €** (iva inclòs)