

PLATS DE CARTA

ENTRANTS FREDS

Amanida textures de carxofes i pernil a la vinagreta de fruits secs	18,20
Amanida Verda i Variada	9,80
Amanida de llagostins i rovellons , vinagreta tòfones	16,80
Còctel tropical de pinya amb gambetes	14,30
Carpaccio de filet de vedella amb parmesà	17,30
Esqueixada de Bacallà amb Tomàquet i ceba	10,20
Penjat d'embotits de Planoles	11,80

ENTRANTS CALENTS

Croquetes Casolanes de Pernil i Pollastre (12 uni.)	9,45
Carxofes arrebossades	11,90
Escudella de Pagès amb Galets	9,50
Canalons de carn gratinats	10,20
Pasta fresca amb salsa de ceps i parmesà	12,70
Truita de Patata o Patata i Ceba	10,25
Botifarra esparracada amb rossinyols i mongetes	12,80
Favetes tendres saltejades amb rossinyols i pernil	14,80
Calamars a la Romana	18,00
Saltat de Verdures i Bolets amb Foie fresc a les brases	17,80
Fideuà de Fideus Prims amb all i oli	14,75
Arròs Negre amb Sèpia de Costa	15,30
Arròs caldós de marisc amb gambeta i escamarlà	19,30

EL PEIX FRESC

Lluç a la Planxa amb guarnició	18,50
Llobarret al Forn amb Patates	14,80
Tronc de Lluç a la Donostiarra	19,50
Cueta de Rap a la Brasa amb All i Julivert	19,50
Morro de Bacallà , amb Samfaina	20,85
Llenguado a la Planxa	20,85
Rap a la Planxa amb guarnició	24,50
Llagostins a la Planxa (dues salses)	21,50
Escamarlans Gegants Oberts a la Planxa (600 grs.)	34,00
Gambes de Palamós a la Planxa amb Sal Grossa	45,00

LES CARNS

Carn de xai a la brasa: costella i mitjanes amb guarnició	18,50
Entrecot de vedella (450 grs) a la brasa o al rocafort	21,65
Filet de vedella a la brasa amb guarnició	24,25
Medalló d'entrecot de bou Angus brasa o al Cafè de Paris	19,90
Magret d'ànec brasa amb arròs de panses i pinyons i compota de poma	15,50
Jarret de Vedella amb Trompetes de la Mort	15,30
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols	16,30
Peus de porc guisats amb moixernons	11,85

Pa de **Pagès Torrat** amb **Tomàquet** 2,60

IVA INCLÒS

CARTA A PREU FET

DOS PLATS A TRIAR ENTRE:

Amanida amb formatge de cabra, codony fruits secs i delícies d'ànec
Amanida de Xató amb bacallà, anxoves i tonyina
Còctel tropical amb pinya i gambes
Penjat d'embotits casolans
Crema de carbassó amb rosta de pernil ibèric
Escudella de pagès amb galets
Carxofes arrebossades
Pasta fresca amb salsa de ceps i parmesà
Canalons de carn gratinats
Truita de patata dolça, sola o amb ceba confitada
Croquetes casolanes de pollastre i pernil
Favetes tendres saltejades amb pernil ibèric i rossinyols
Suprema de lluç a la planxa amb guarnició o a la donostiarra
Calamarcets a la planxa amb all i julivert
Llobarret al forn amb patates i ceba
Jarret de vedella amb trompetes de la mort
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols
Peus de porc guisats amb moixernons
Magret a la brasa amb compota de poma i arròs saltat
A les brases: Pollastre, Conill, Llom o Botifarra
Bistec de mitjana de vedella brasa o al pebre verd

Pa o Pa torrat amb tomàquet.

Postres, beguda (Aigua, refresc, Cervesa,

Vi blanc, rosat o negre del Mont-Bell) i cafè.

45 € iva inclòs

AMB UN SUPLEMENT DE 8,00€ PER PLAT:

Amanida de llagostins i rovellons amb vinagreta de tófona
Morro de bacallà amb sanfaina
Llenguado a la planxa amb guarnició
Medalló d'entrecot de bou angus al Cafè París
Filet de vedella a la brasa amb guarnició o al roquefort

POT MENJAR AMB:

CAVA BRUT ESPAIS MONT-BELL per **3,00€** de suplement

PER ELS NENS

Sopa de galets
Truita de patates
Macarrons
Escalopa de llom amb patates
Beguda i postre

20 € iva inclòs