

**– Menú de cuina catalana –**

***Primers***

Amanida de formatge feta amb fruits secs, tomàquet cherry i magrana

Guisat de cigrons amb bacallà i espinacs

Albergínia farcida de peix

Escudella de pagès tradicional

Espàrrecs a la graella amb salsa romesco

*\*\*\**

***Segons***

Mandonguilles amb albergínia

Braó de porc rostit a baixa temperatura

Arròs de conill

Molls de costa fregits a l’andalusa

“Abanico” de porc amb guarnició

 *\*\*\**

***Postres***

Flam fet a casa amb nata

Crema catalana caramelizada

Menjar blanc

Mitja lluna de torró amb gelat de vainilla

Panellets d’ametlla

Sorbet de llimona o mandarina

Gelat de vainilla o xocolata

*Preu: 25€ Iva inclòs*

*Begudes i cafès no inclòs*

****

**- Menú de cocina catalana –**

***Primeros***

Puchero de garbanzos con bacalao y espinacas

*Chickpea stew with cod and spinach*

Ensalada de queso feta con frutos secos, tomates cherry y granada

*Feta cheese salad with dried fruit, cherry tomatoes and pomegranate*

Berenjena rellena de pescado

*Aubergine stuffed with fish*

Escudella de payés tradicional

*Traditional “Escudella de payés”*

Espárragos a la parilla con salsa romesco

*Grilled asparagus with romesco sauce*

*\*\*\**

***Segundos***

Albóndigas con berenjena

*Meatballs with aubergine*

Codillo de cerdo asado a baja temperatura

*Pork knuckle roasted at low temperature*

Arroz de conejo

*Rice with rabbit*

Salmonete frito a la andaluza

*Red mullet fried Andalusian style*

Abanico de cerdo con guarnición

*Pork “abanico”with garnish*

 *\*\*\**

***Postres***

Flan hecho en casa

*Homemade flan*

Menjar blanc

Crema catalana caramelizada

*Caramelized Catalan cream*

Sorbete de limón o mandarina

*Lemon or mandarin sorbet*

Helado de vainilla o chocolate

*Vanilla or chocolate ice cream*

Media luna de turrón con helado de vainilla

*Nougat half-moon with vanilla ice cream*

Panellets de almendra

*Almond panellets*

*Precio: 25€ Iva incluido*

*Bebidas y cafés no incluidos*