

ENTRANTS / COMPARTIR

Escudella i carn d'olla (Plat únic)
(pollastre, vedella, porc, pernil, pilota, patata, verdures, cigrons)

Tebi d'escalivada amb bacallà macerat

Carpaccio de peu de porc amb vinagreta de pinyons

Mil fulls de foie, poma caramel·litzada i formatge Cuirol

Amanida d'encenalls de foie, pernil i formatge Comte

Foie Micuit fet a casa

Amanida verda amb vinagreta suau

Galeta de polenta amb formatge d'ovella, botifarra del perol,
sobrassada i mel

Musclos Bouchot a la brasa

Els cargols de l'hostal

Canelons de rostit

Caneló de verdures amb crema de formatge raclette

ARROSSOS

(Minim dues persones)

Paella d'arròs amb ceps, costella, conill i pollastre

Paella de verdures

Si teniu alguna intolerància alimentaria feu-ho saber

PLATS PRINCIPALS

Guisats, estofats i brasa

Cua de Bou estofada

Peus de porc guisats amb pinyons

Fricandó de vedella amb bolets

Civet de Cérvol

Capipota de vedella amb pèsol negre

Steak tàrtar

Morro de Bacallà confitat amb samfaina

Costelles i mitjanes de Xai a la brasa

Espatlla de xai a la brasa

Espatlla de cabrit a la brasa

Txuletón madurat (30 dies) del berguedà a la brasa

Per els més petits

Sopa de galets amb pilota

Macarrons a la bolonyesa

Botifarra amb patates

Hamburguesa de vedella i porc amb patates

Si teniu alguna intolerància alimentaria feu-ho saber