

MENÚ DE NIT:

Primers:

GRAELLADA DE VERDURES AMB ROMESCO

TIMBAL D'ESCALIBADA AMB FORMATGE DE CABRA

OUS TRENCATS AMB PERNIL

MIX DE CROQUETES D'*ENCROQUÉTAME BY XESCA*

AMANIDA DE TOMÀQUET, BURRATA I "PESTO" VERMELL

Segons plats:

BACALLÀ AMB SAMFAINA GRATINAT AMB ALL I OLI

POPS A LA PLANXA AMB OLI DE PEBRE VERMELL I SAL NEGRA

HAMBURGUESA DE PORC IBÈRIC AMB FORMATGE MANXEC I Salsa DE SOJA I MEL

COSTELLA DE PORC A BAIXA TEMPERATURA, LACADA AL ESTIL DE LA XESCA

ENTRAMA DE VEDELLA DE GIRONA A LA BRASA

MELÒS DE CARN DE CAVALL A LA BRASA +1,80

BOTIFARRES ARTESANES: DE FORMATGE DE CABRA I NOUS, DE ROQUEFORT o

DE POMA I FOIE

Postre:

CREMA CATALANA

XARRUP DE LLIMONA

MENORQUÍ (carpaccio de pinya amb crema catalana)

CROQUETES DE CROISANT DE XOCOLATA o D'ARRÒS AMB LLET D'ENCROQUÉTAME BY XESCA

Beguda, Caf  i xupito

(2 ampolles de vi cada 6 persones o 2 refrescos o cerveses per persona)

26,25 IVA INCLÒS