

Menú Formula a 15 €

Entrante de temporada
o
« Garbure » o cocido a la
bearnesa

Plato del « chef »
ó

Pescado de temporada

Fondue de chocolate
ó

Postre de temporada

Menú infantil 9 €

(para menores de 13 años)

Hamburguesa
o
Muslo de pollo

Copa de Helado
o
« Crème Brulée »

Guarnición a elegir

Tarifas con tasas y servicio incluidos

Entrantes

« Garbure » o cocido a la bearnesa con mollejas y tocino
15 €

Sopa de calabazin con castanas y crema balsàmica
8 €

Ensalada del pastor
Tocino, mollejas, jamón frito y queso de oveja
Pequeña = 10 € Grande = 15 €

Ensalada de queso de cabra
Tocino, mollejas, tostas de queso de cabra con miel
Pequeña = 10 € Grande = 15 €

Platos principales

Tortilla de espárragos
14 €

Estofado de toro
14 €

Chuletón de buey en su salsa
18 €

Medallones de lota con salsa americana
16 €

Postres

Queso de oveja
7 €

Café, thé o infusión gourmet
6 €

Ananas flambeado al Rhum y su sorbete de cassis
6 €

Crème Brulée
4.50 €

Profiteroles
5.50€



Menú de la región 25 €

« Garbure » o cocido a la bearnesa
con mollejas confitadas y Bacon
o

Ensalada de queso de cabra
(Tocino, mollejas, tostas de queso de cabra y n
Pida la versión vegetariana

Sopa de calabazin con castanas y crema
balsàmica

Magret de pato
Con salsa de miel y balsà
o
Sé Vegetariano

Tortilla de espárragos
o

Estofado de toro

Sé Vegetariano

Queso de oveja
o

Ananas flambeado al Rhum y su sorbete de
cassis
o

Café gourmet

Salsas

Pimienta, roquefort, cebolleta o bearnesa.

Tarifas con tasas y servicio incluidos

