















Menú Adults








PRIMERS PLATS

Coca de pa amb escalivada, anxoves i olives	
Nyoquis amb salsa de formatge i teula d'herbes fresques	
Amanida tèbia d'escarola amb cansalada confitada i oli fumat d'ametlles	
Crema de carbassa amb ou <i>poche</i> i oli de botifarra negra	
Amanida <i>mezclum</i> amb parmesà, pernil i vinagreta de mel	
Tallarines amb sípia i allioli de safra	
*Cargols guisats amb llonganissa de Pagès	

SEGONS PLATS

Fricandó de vedella amb bolets	
Orada amb puré de carbassa, cruixent de moniato y cremós de castanya	
Xai amb aroma de romaní i puré de patata allimonada	
Galta de porc guisada amb vi d'Alella i polenta	
Suquet de bacallà amb llagostins i carxofes	
*Entrecot de vedella a la brasa o amb salsa de mostassa	
Pollastre a la brasa amb guarnició	
Conill a la brasa amb guarnició	
Botifarra a la brasa amb guarnició	
Graellada de carn a la brasa (mínim 2 pax)	
(Guarnició: patates al caliu, verdures i all i oli )	

POSTRES

Crema catalana cremada	
Pastís (Massini o Selva Negra)	
Gelats variats (llimona, vainilla, nata o xocolata)	
Flam de mató	
Tatin de poma amb gelat de nata	
Copa de tiramisú	
Pastis de formatge amb fruits vermells	
Fruita del temps	

Pa, aigua i vi (1 ampolla per cada 4pax)

PREU ADULTS 28.5€ (*Suplement de 4€)
(IVA INCLÒS + ENTRADA NUCLI ZOOLOÒGIC)