

# GRAU DE LOS

---

## MENÚ PICA PICA

---

### APERITIU

Pa de fetge casolà

### ENTRANTS

Croqueta de pollastre  
Amanida del dia (a compartir)  
Albergínia al forn amb tomàquet i formatge Gera (del Molí de Ger)  
Gyotza de llagostins  
Caneló de pollastre de pagès

### A ESCOLLIR

Xai desossat amb cus cus i iogurt  
Espatlla de conill confitada amb tomàquet ratllat i menta  
Roastbeef de vedella  
Peus de porc sense feina amb sobrassada  
Llaminera de porc amb chutney de cireres, vinagreta d'herbes i encortits  
Arròs amb costella de porc i trompetes de la mort  
Tataki de bacora amb verdures  
Entrecot de vedella sense os (Supl.6,50€)

### POSTRES

Postre del dia  
Mini brownies

32€ IVA INCLÒS

TAULES COMPLETES

# GRAU DE LOS

---

## MENÚ

---

### ENTRANTS

Tomàquet amanit amb burrata, olives de kalamata i alfàbreg  
Amanida de mongeta tendra, mató, nous i vinagreta de mostassa  
Canelons de pollastre de pagès del Pirineu (de Guiu) amb beixamel de ceps  
Gyotzes de llagostins amb salsa holandesa  
Albergínia al forn amb tomàquet i formatge Gera (del Molí de Ger)  
Amanida de llenties amb musclos i verat marinat  
Gaspatxo de cireres  
Terrina de foie arrebossada amb pa d'espècies (Supl. 3,50€)

### SEGONS

Xai desossat amb cus cus i iogurt  
Epatlla de conill confitada amb tomàquet ratllat i menta  
Roastbeef de vedella  
Peus de porc sense feina amb sobrassada  
Llaminera de porc amb chutney de cireres, vinagreta d'herbes i encortits  
Arròs amb costella de porc i trompetes de la mort  
Tataki de bacora amb verdures  
Entrecot de vedella sense os (Supl. 6,50€)

### POSTRES

Mel i mató de l'Esquella  
Brownie de xocolata  
Tropical (Crema de maracujà, escuma de coco i pinya marinada)  
Síndria marinada amb sorbet de llimona  
Clafoutis de cireres