



## PROPOSTES DE SEGONS PLATS. Mínim 10 persones per plat

### CARN

- Mar i muntanya. Pernilets de pollastre i gambes llagosteres guisat amb una salsa de bolets i bacon.
- Fricandó de vedella amb bolets.
- Melós de vedella
- Rodó de porc rostit amb peres caramel·litzades.
- Rodonet de pollastre farcit de dàtils i bacon amb prunes.
- Xai "sensefeina" rostit i desossat amb melmelada de tomàquet casolana i parmentier de patata. 10,60 €/ració
- Pollastre a la catalana (Pernilets) amb prunes, orellanes i pinyons.
- Ànec confitat amb salsa de Pedro Ximenez
- Braons de porc amb patata panadera o parmentier, mel i mostassa
- Costella de porc feta a baixa temperatura amb salsa BBQ
- Estofat de vedella amb patates, pèsols i pastanaga

### PEIX

- Sípia a la planxa.
- Llom de bacallà amb samfaina.
- Sarsuela de rap amb gamba llagostera i cloïses:
- Sarsuela extra lluç i rap rodanxa amb gambes llagostera XL i cloïsses
- Llom de bacallà gratinat a la mussolina d'all amb mel.
- Salmó fresc a la planxa amb verduretes i salsa de soja agredolça
- Calamars farcits de carn amb olives
- Calamars farcits amb bolets
- Calamars farcits amb gambes
- Lluç rodanxa al forn a la manera tradicional amb patata panadera, ceba i tomàquet
- Llobarro amb salsa de bolets
- Rap a la marinera
- Tonyina escabetxada
- Estofat de peix amb patates

