

# MENÚ MIGDIA

## COMENCEM

Crema de temporada: Amb verdures fresques de l'horta.

Torrada d'escalivada i cabra: Escalivada a la llenya amb formatge gratinat.

Amanida Caprese: Tomàquet Barbastro, burratina i oli d'alfàbrega.

Trinxat de la Cerdanya: Sabor de muntanya amb pernil ibèric.

Amanida russa: Amb ventresca de tonyina i torrades.

## SEGUIM

Amanida de lleties: Amb canonges, cogombrets, ceba morada, tomàquets cherry i vinagreta de mostassa.

Galta confitada: Amb vi negre i parmentier (sup. +3 €).

Pit de pollastre: Amb salsa a les fines herbes acompanyat d'arròs salvatge.

Pebrots del piquillo: farcits de bacallà amb salsa.

Codillo de pernil: amb patates baby (sup. +2 €).

## ACABEM AMB DOLÇ O CAFÈ

Flam casolà: Recepta tradicional amb nata.

Carpaccio: De taronja amb encenalls de xocolata negra.

Tiramisú: Textura suau amb aroma de cafè.

Gelat: De llima o de maduixa.

Pastís del dia: La proposta fresca d'avui.

Inclou servei de pa i aigua

22€\*

\* Subjectes a canvi per suplementos.

I.G.I Inclòs / Si necesites informació sobre al·lèrgens no dubtis a consultar-nos.

# BISTRÒT