

Los entrantes fríos

Terrina de hígado de pato micuit (elaboración propia)	19,00 €
Jamón de bellota, pan de payés tostado con tomate	24,00 €
Jamón serrano, pan de payés tostado con tomate	14,50 €
Anchoas de L'Escala (3 unidades), tostadas con tomate	13,00 €
Carpaccio de salmón marinado al eneldo	17,50 €
Escalibada tibia con anchoas (berenjena, cebolla y pimiento rojo)	15,00 €
Ensalada de habas y guisantes a la menta	16,00 €
Ensalada tibia de queso de cabra y frutos secos	13,00 €
Tartar de filete de vaca con helado de mostaza	23,00 €

Los entrantes calientes

Caracoles secos “El Molí” con all-i-oli y vinagreta	16,00 €
Croquetas de jamón hechas a casa (8 unidades) con pequeña ensalada	13,50 €
Canelones tradicionales de pato asado y setas	16,00 €
Buñuelos de bacalao caseros (8 unidades) con pequeña ensalada	14,50 €
Calamares a la romana	15,50 €
Sopa de cebolla a la antigua gratinada	10,00 €

Pan 2,00 €

All-i-oli 3,00 €

10% IVA incluido

Los pescados

Turbó a la plancha con espárragos verdes y romesco	24,50 €
Bacalao a la muselina de ajos y samfaina	22,00 €
Calamares a la plancha con trigo tierno	19,50 €

Las carnes

Entrecot al gusto (pimienta verde, roquefort o salsa de hongos)	22,00 €
Pies de cerdo deshuesados y guisados con setas	17,50 €
Muslo de pato confitado con salsa de hongos y patata gratin	18,00 €
Civet de jabalí al vino tinto	18,00 €
Pichón tierno asado al horno al momento con guarnición	24,00 €
½ Paletilla de cordero al horno con guarnición	23,00 €
Carrillera de ternera guisada con salsa de hongos	19,50 €

Las carnes al fuego de leña

Cabrito de leche	26,00 €
Entrecot de ternera (500 gr)	22,00 €
Bistec de ternera (180 gr)	17,00 €
½ Conejo con all-i-oli	16,00 €
Costillas de cordero	20,00 €
Magret de pato (300 gr)	20,00 €
Filete de vaca (250 gr)	24,50 €

Las carnes al fuego de leña irán servidas con patatas fritas, pimiento y calabacín