

Els entrants freds

Terrina de fetge d'ànec micuit (elaboració pròpia)	18,00 €
Pernil de glà, pa de pagès torrat amb tomata	22,50 €
Pernil serrà, pa de pagès torrat amb tomata	12,50 €
Anxoves de l'Escala (3 unitats), torrades amb tomata	11,00 €
Carpaccio de salmó marinat a l' Janet	15,00 €
Escalivada tèbia amb anxoves (albergínia, ceba i pebrot vermell)	13,00 €
Amanida tèbia de favetes i pedrers d'ànec	14,00 €
Amanida tèbia de formatge de cabra i fruits secs	11,00 €

Els entrants calents

Cargols secs "El Moli" amb all-i-oli i vinagreta	14,00 €
Croquetes de pernil fetes a casa (8 unitats) amb petita amanida	11,00 €
Canelons tradicionals d'ànec rostit i bolets	13,00 €
Bunyols de bacallà fets a casa (8 unitats) amb petita amanida	12,00 €
Calamars a la romana	13,50 €
Sopa de ceba a l'antiga gratinada	9,00 €

Pa 2,00 €

All-i-oli 3,00 €

10% iva inclòs

Els peixos

Turbot a la planxa amb espàrrecs verds i romesco	22,50 €
Bacallà a la muselina d'all i samfaina	20,00 €
Calamars a la planxa amb blat tendre	17,50 €

Les carns

Entrecot al gust (pebre verd, roquefort gratinat o salsa de ceps)	20,00 €
Peus de porc desossats i guisats amb bolets	15,50 €
Cuixa d'ànec confitada amb salsa de ceps i patata gratin	17,00 €
Civet de porc senglar al vi negre	16,00 €
Colomí rostit al forn amb guarnició	20,50 €
½ Espatlla de xai al forn amb guarnició	19,00 €
Galta de vedella guisada amb salsa de ceps	17,50 €

Les Carns al foc de llenya

Cabrit de llet	23,00 €
Entrecot de vedella (500 gr)	20,50 €
Bistec de vedella (180 gr)	14,50 €
½ Conill amb all-i-oli	14,00 €
Costelles de xai	18,00 €
Magret d'ànec (300 gr)	18,50 €
Filet de bou	22,50 €

Les carns al foc de llenya anirán servides amb patates fregides casolanes, pebrot i carbassó