

MENÚS

Tots aquests menús són orientatius, és a dir que es poden modificar i combinar entre ells.

El preu inclou el pa, l'aigua i el cafè o infusions.

Els vins els deixem perquè pogueu escollir de la nostra carta, però si preferiu tenir-ho tot tancat haurieu de sumar 9.00€ per persona pels vins de la casa o 12.00€ per un blanc i un negre dels vins que segueixen:

BLANCS

Vinyet - Penedés -

Líbalis - Valle de Sadacia -

Gotim Blanc - Costers del Segre -

La Charla - Rueda -

NEGRES

Petit Jan - Costers del Segre -

Trestocats - Priorat -

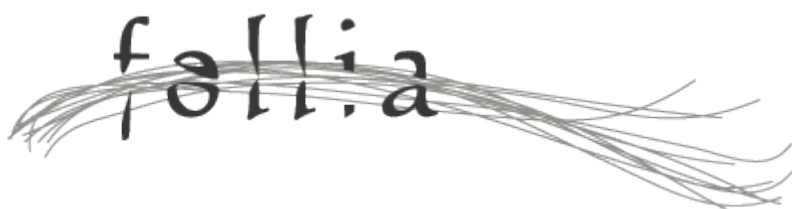
El Buscador - Rioja -

Tramuz - Ribera del Duero -

Oferim la possibilitat, enlloc de fer un segon plat, de fer 1/2 plat de peix i 1/2 de carn per a tothom servits un darrera l'altre per si hi han dubtes a l'hora de triar per un suplement de 2.00€.

El preu no inclou els vins, servei de licors o combinats, impressió de minutes ni decoració floral.

Dispossem de pantalla i connexió wifi.
Si necessiteu altaveu amb microfon o projector el podem llogar per 50.00€





MENÚ DE TEMPORADA
(segons la carta)

1/2 **Entrant**
1/2 **Primer**
1/2 **Peix**
1/2 **Carn**
Avant postres
Postres

49.00

MENÚ PICA-PICA

Brandada de **bacallà**
Pa amb tomàquet i **pernil ibèric**
Croqueta de **pollastre**
Calamarcets fregits a l'andalusa
Barqueta d'**escalivada i anxova**
Barqueta de **botifarró amb poma**

Lluç de palangre amb verdures i soja
o **Cua de bou amb** vi negre

Tatin de poma amb gelat de llet d'ovella

52.00

MENÚ 1

Crema de ceps, ou escalfat, escarxofes

Lluç de palangre, amb verdures i soja

Taronja, pa de pessic de te, crema de farigola

35.00

MENÚ 2

Llagostins, albergínia, pasta fresca, alfàbrega

Filet de vedella, romaní, patata

Tub de **xocolata amb plàtan** i taronja

40.00

MENÚ 3

Amanida amb codonyat i rocafort

Filet ibèric, pebre verd, patates

Tres vegades xocolata

35.00

MENÚ 4

Pop amb verdures i sèsam

Morro de bacallà amb alls tendres

Ruibarbre, crumble, gelat de llet

40.00

MENÚS DE TAPES

Aquesta és la selecció dels nostres menús del **Follia de POT**, la part de tapes del follia. És un servei més informal on els plats es serveixen al mig de la taula per compartir.

MENÚ 1

4 BARQUETES (montaditos)

Sardineta, tomàquet sec, ceba

Pop, xoriço, patata

Salmó fumat, carxofes, caviar

Salsitxa, txistorra, botifarró

Patates braves

Amanida de **tomàquet i mozzarella**

Galta de vedella amb rocafort

Costella de porc amb salsa agridolça

Xocolata, pa, oli, sal

30.00

MENÚ 2

3 BARQUETES

Bacallà fumat, sobrassada, cabell d'àngel

Txangurro, piquillo, bacó

Musclos en escabetx, paté

Pernil ibèric, pa amb tomàquet

Formatges artesans

Fideus rossos

Mandonguilles amb shiitake

Pollastre al curri amb poma

Coulant de xocolata

39.00

MENÚ BRASA

(nits d'estiu al mig del hort)

Pernil ibèric, pa amb tomàquet

Formatges artesans

3 BARQUETES

Bacallà fumat, sobrassada i cabell d'àngel

Txangurro, piquillo, bacó

Foie i musclos en escabetx

5 broquetes fetes a la brasa:

de pop, de llagostí amb bacó, de verdures, de salsitxes, de filet de vedella

Pastís Sacher

45.00