

MENÚS

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

El preu inclou el pa i l'aigua.

Els vins els deixem perquè pugueu escollir de la nostra carta, però si preferiu tenir-ho tot tancat haurieu de sumar 10.00€ per persona pels vins de la casa o 14.00€ per un blanc i un negre dels vins que segueixen:

BLANCS

Vinyet - Penedés -

Pansa Blanca - Alella -

Gotim Blanc - Costers del Segre -

La Charla - Rueda -

NEGRES

Ciutats - Terra Alta -

Trestocats - Priorat -

El Buscador - Rioja -

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 cafès, servei de licors o combinats, impressió de minutes ni decoració floral. Tampoc el 10% IVA

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





MENÚ SENY
(segons la carta)

3 Aperitius
3 Plats
1 Postres

49.00

MENÚ PICA-PICA

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

1/2 **Lluç de palangre** amb verdures i soja
1/2 **Cua de bou amb** vi negre

Tatin de poma amb gelat de llet d'ovella

57.00

MENÚ 1

Crema de ceps, ou escalfat, escarxofes

Lluç de palangre, amb verdures i soja

Taronja, pa de pessic de te, crema de farigola

39.00

MENÚ 2

Llagostins, albergínia, pasta fresca, alfàbrega

Filet de vedella, romaní, patata

Tub de **xocolata amb plàtan** i taronja

45.00

MENÚ 3

Amanida amb codonyat i rocafort

Filet ibèric, pebre verd, patates

Tres vegades xocolata

39.00

MENÚ 4

Pop amb verdures i sèsam

Morro de bacallà amb alls tendres

Ruibarbre, crumble, gelat de llet

45.00

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 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

42.00

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

35.00

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

50.00