



## PER PICAR

Pa amb tomàquet	3,00 Euros
Cecina de León (50gr)	10,00 Euros
Pernil ibèric (50gr)	16,00 Euros
Llom ibèric (50gr)	12,00 Euros
Formatge Manxego curat (Cuenca)	6,50 Euros
Filet d'anxova del cantàbric "00" (u.)	2,00 Euros

SEGONA PANERA DE PA (Forn Sant Josep) 0,75 €

## MENÚ MIGDIA

### PRIMERS

Amanida de l'hort amb poma, ametlles i herbes

Amanida amb tonxina, tomàquet, pastanaga i ceba

Gazpacho amb gambes i alfàbrega

Tomàquet Eco amb manxego i oliva (+2'00 €)

Coca amb sardina fumada, tomàquet i alvocat (+2'5 €)

Carbassa al forn amb salsa freda de formatge i pernil

Carpaccio de cap i pota amb amanida de llenties (+1,50 €)

### SEGONS

Steak tartar amb torradetes (+patates fregides 1'90 €)

Canelons de pollastre

Bacallà amb puré a la mostassa

Arròs de bolets (+3 €)

Gallineta (peix blanc) amb puré de patata, tomàquet i ceba al forn (+4 €)

Onglet de vedella amb patata al forn

Melós de xai amb cremós de formatge (+ 5 €)

### POSTRES

Cheesecake amb pinça

Copa Brasil (café, xocolata i vainilla)

Lemon pie (+0,50€)

Trufes

Biscuit glacé amb carquinyoli

Pa de pessic de pastanaga amb mousse de coco i sorbet de taronja

postre o café i beguda (copa de vi o canya i aigua) 19,50€