

EL MENÚ DEL SIUBÈS

Preu per persona 22€

* suplement de 5 €

** suplement de 12 €

PRIMERS un a triar

- Niu de patata amb bacallà i allioli
- Amanida amb formatge , fruits secs i llavors
- Pa d'oli de Carles amb filets de sardina fumada i escalivada
- Plat de pernil duròc 30 mesos de curació
- Fideus de farina de pèsols amb verdura filada i salsa de soja
- Carpaccio de vedella amb pinyons i parmesà a l'oli de les tòfones del Siubès
- * Carpaccio de tonyina vermella amb polpa de tomàquet
- Crep farcida de salmó, crema de formatge i guacamole amb salsa de remolatxa
- Pèsols saltats amb calamarcets
- Mousse de foie de la Barroca amb compota de poma i reducció de ratafia Russet
- Canelons casolans de carn amb tòfona
- El plat de Elvira

SEGONS un a triar.

- * Arròs de ceps amb foie (min 2 pers.)
- * Arròs de bacallà amb carxofes i salsa romesco (min 2 pers.)
- Guisats:**
 - Cargols amb sal i pebre
 - Costelló de porc cuit a baixa temperatura amb verdures
 - Cruixent de peus de porc (sense feina) amb patata i allioli
 - Galtes de vedella amb reducció de ratafia
 - Callos amb galta de vedella
 - Platillo del dia
- Brasa:** Totes les carns van acompanyades de guarnició
 - Xai de la garrotxa
 - Espatlletes de conill
 - Botifarra casolana tocada de perol
 - Bistec de mitjana de vedella 200 grams +/-
 - ** Lliura d'entrecot de vedella de la vall (+400grams)
 - ** Magret d'ànec a la brasa amb reducció de Llàgrimes de Tardor i compota de figues del Siubès
- Peix:**
 - Filets de sardines a la planxa amb verdures saltades
 - * Bacallà en suc
 - * Bacallà a la brasa
 - * Bacallà del Siubès
 - * Bacallà a la muselina d'all
 - * Bacallà en samfaina i pinyons
 - * Bacallà en ceba i bolets confitats
 - * Bacallà amb panses ,prunes i pinyons a l'aroma de les tòfones del Siubès

Les postres,pa, aigua ,vi, IVA inclosos –café no inclòs

SI TENIU ALGUNA AL·LÈRGIA INFORMEU AL CAMBRER

NENS DE MENYS DE 12 ANYS.

1 PLAT DELS PRIMERS + GELAT + BEGUDA = 10€

1 PLAT DELS SEGONS + GELAT + BEGUDA = 12€