

EL MENÚ DEL SIUBÈS

Preu per persona 22€

* suplement de 5 €

** suplement de 12 €

PRIMERS un a triar

Amanida amb formatge , fruits secs i llavors
Tomata macerada amb filets de sardina fumada
Plat de pernil duròc 30 mesos de curació
Tartaletes farcides de carbassa de la Vall d'en Bas i bolets
Carpaccio de vedella amb pinyons i parmesà a l'oli de les tòfones del Siubès

* Carpaccio de gamba vermella amb oli verge d'oliva

Sopa de verdures amb bolets

Raviolis d'espinaç i mató

Crems 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 alloli

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:

Rap guisat amb salsa de vi

* 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 –cafè 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€