

EL MENÚ DEL SIUBÈS

Preu per persona 23€

* suplement de 5 €

** suplement de 12 €

PRIMERS un a triar

Amanida amb formatge fresc, fruits secs i llavors

Verdures filades amb brots de soja i sèsam

Plat de pernil duroc 30 mesos de curació

Niu de patata amb bacallà i allioli

Carpaccio de vedella amb pinyons i parmesà a l'oli de les tòfones del Siubès

* Carpaccio de tonyina vermella amb tomata macerada

Crep de salmó, formatge i guacamole

Cremós de llegums amb romesco

Guisat de pèsols amb calamars

Pastís de verdures i bolets & pernil d'ànec

* Croquetes casolanes (8 unitats) , de rostit / de gorgonzola amb nous

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 saltades

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

Xurrasco de porc duroc

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 a la brasa

* Bacallà del Siubès

* Bacallà a la muselina d'all

* Bacallà en samfaina i pinyons

* Bacallà en ceba i bolets confitats

* Bacallà a la "collona" (amb oli ,all ,ou i bitxo)

* 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 = 10€

1 PLAT DELS SEGONS + GELAT = 12€