

# EL MENÚ DEL SIUBÈS

Preu per persona 18 €

\* suplement de 5 €

\*\* suplement de 8 €

## PRIMERS

*un a triar*

Amanida de l'hort

Amanida de la casa

Amanida amb embotits de la garrotxa

Carpaccio de vedella amb pinyons, parmesà i oli de tòfona del Siubès

Mil fulls farcit amb bolets i poma de Girona

Niu de patata , bacallà i all i oli

Sopa freda (tomàquet , pebrot, cogombre ...)

Pastis de verdures amb bolets i gambes

Canelons del dia

Terrina de brandada de bacallà

\* Arròs de ceps amb foie (min 2 pers. )

\* Arròs amb bacallà i carxofes (min 2 pers. )

## SEGONS

*un a triar*

Guisats:

Cargols del Siubès

Peus de porc amb cargols

Galtes de vedella amb reducció de ratafia

Platillo del dia

Brasa:

Totes les carns van acompanyades de guarnició

Xai de la garrotxa

Botifarra casolana

Peus de porc amb all i oli

Bistec de mitjana de vedella 200 grams +/-

\*\* Una lliura d'entrecot de vedella de Girona + 400grams

\*\* Magret d'ànec a la brasa amb reducció de llàgrimes de tardor

Peix:

Calamars a la planxa amb verdura i picada d'all i julivert

\* Bacallà amb suc

\* Bacallà del Siubès

\* Bacallà a la muselina d'all

\* Bacallà en ceba confitada

\* Bacallà a la brasa amb patata al caliu

\* Bacallà amb panses ,prunes i pinyons a l'aroma de les tòfones del Siubès

## LES POSTRES

Pa, aigua, vi , iva .inclòs  
cafè no inclòs