

## PRIMERS PLATS

- Amanida de formatge de cabra calent i vinagreta de mel  
Canelons casolans de rostit  
Ous estrellats amb "txurissu" **GF**  
Musclos de l'Avet  
Spaguetti negres amb gules i gambetes (supl. 2€)  
Pernil de Guijuelo i pa de vidre amb tomàquet i oli (supl. 2€)  
Mousse de foie gras d'ànec amb compota de poma  
Amanida de d'endívies, tomàquet, nous, mozzarella, salmó fumat i salsa tàrtara suau **GF**  
Salmorejo amb ou dur i ceba cruixent  
Mongetes seques casolanes amb "pop de muntanya" **GF**  
Sopa torrada amb mandonguilletes

## SEGONS PLATS

- Escalopins amb salsa de Pedro Ximenez i foie **GF**  
Corder del Pirineu a la brasa **GF**  
Lagarto de porc ibèric a la brasa **GF**  
Peus de porc a la brasa **GF**  
Butifarra blanca i negra del Pallars amb mongetes cuites nostres **GF**  
Magret d'ànec amb salsa de fruits del bosc (supl. 2 €) **GF**  
Conill rostit un puntet picant **GF**  
Filet de vedella a la brasa, o amb salsa (supl. 6€) **GF**  
Tallata de vedella a la brasa o amb salsa (és l'entrecot de la part estreta) **GF**  
Entrecot (mínim 350gr) a la brasa o amb salsa (suplem. 5€) **GF**  
Estatlla de xai amb bolets  
Filet de llobarro fresc a la planxa **GF**  
Llamàntol (unitat sencera) a la planxa (suplem. 10€) **GF**  
Llagostins saltejats a l'allet (supl 4 €) **GF**  
Rap ros de costa a la planxa (supl. 6€) **GF**  
Suprema de bacallà a la planxa o amb salsa de ceps (suplem 4€)

**SALSSES: Les salses per les carns poden ser al roquefort o salsa de ceps. CONTENEN GLUTEN**

## PREGUNTIN SI N'HI HA

Crema de carbassó gratinada ---- Sopa de peix ---- Sopa de galets ---- Canalons XL de bacallà amb salsa d'escalivada--- Fricandó de vedella amb verdures ---Guatlles amb escabetx suau---Cargols guisats (supl 5€)

## POSTRES

- Crema de iogurt amb salsa de maduixa **GF**----- Sorbets: de llimona, de mojito **GF**  
Pastís de full amb crema i fruita natural ----- Flam d'ou al bany maria **GF**  
Copa de xocolata negra desfeta amb nata **GF**----- Fruita natural. Pinya o plàtan **GF**  
Postres de músic amb didal de vi dolç **GF**----- Tiramisú casolà

Gelat de crema catalana amb licoret de crema catalana----- Nata amb nous **GF**

Gelat de turró de Xixona amb xocolata calenta o sense xocolata **GF**

Milfulles de nata amb xocolata fondant negre calenta----- Mel i mató **GF**

**PREU MENÚ 20 € iva inclòs .**

NO INCLOU LES BEGUDES, NI CAFÈS

---

**TAMBÉ TENIM :**

**MARISCADA ESPECIAL 35 € GF**

(mig llamàntol, escamarlans, gambes, rap, musclos , llobarro, calamar i navalles)

**CALDERETA DE LLAMÀNTOL 28€**

La Caldereta per encàrrec, amb 3h d'antelació

**Nota:** són plats abundants suficients per ser plats únics

**MENÚ INFANTIL**

(plat únic)

Hamburguesa amb patates i ou ferrat **GF**

Macarrons

Cuixa de pollastre al forn amb patates i ou ferrat **GF**

Canalons casolans

Botifarra o llom amb patates i ou ferrat **GF**

POSTRES: flam , gelat tipus fantasmítoz o similar o iogurt o fruita

BEGUDA : aigua o refresc

**PREU. 11 € iva inclòs**

---

Plats únics: si desitja fer un sol plat en comptes del menú sencer el preu és el següent:

Entrants: 9'50 €    Carns : 12€    Peix : 13€    Postres 4'50€

Més suplement en cas de que el plat triat en tingui

Tots els postres , a excepció dels gelats són d'elaboració pròpia o artesana, inclosa la nata

**IMPORTANT: EN CAS D'AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES SOL·LICITI INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL, EN**

**ESPECIAL QUANT ALS ACOMPANYAMENTS DELS PLATS**

**GF=GLUTEN FREE. SENSE GLUTEN**

---

**L'AVET**