

## PRIMERS PLATS

- Amanida de formatge de cabra calent i vinagreta de mel  
Amanida d'endívies, tomàquet, alvocat i nous, salmó fumat i vinagreta de mostassa **GF**  
Canelons casolans de rostit  
Ous estrellats amb sobrassada **GF**  
Musclos de l'Avet **GF**  
Foie gras mi cuit d'ànec amb compota de poma (supl.2€)  
Pernil de Guijuelo i pa de vidre amb tomàquet i oli verge de D.O. Siurana  
Trinxat de col i patata amb cansalada  
Spaguettis negres amb gules i gambetes (supl. 2€)  
Crema de carbassó gratinada **GF**  
Canalons de peix amb salsa d'escalivada

## SEGONS PLATS

### Carns brasa

- Corder del Pirineu a la brasa **GF**
- "Lagarto" de porc ibèric a la brasa **GF**
- Peus de porc a la brasa **GF**
- Filet de vedella a la brasa (supl. 7€) **GF**
- Tallata de vedella a la brasa **GF**
- Entrecot (mín.350gr) brasa (supl. 6€) **GF**

### Peix

- Rap ros de costa a la planxa (supl. 6€) **GF**
- Suprema de bacallà a la planxa o amb salsa de cèps (supl. 4€)
- Llamàntol (unitat sencera) a la planxa (supl. 10€)
- Escamarlans a la planxa (supl. 7 €) **GF**
- Calamar fresc de potera planxa (supl 5€) **GF**

### Plats guisats

- Escalopins al Pedro Ximénez i foie
- Espatlla de xai amb bolets
- Magret d'ànec amb salsa de fruits del bosc (supl. 2€)
- Conill rostit un puntet picant **GF**

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

### PREGUNTIN SI N'HI HA:

- Orada fresca a la planxa
- Albergínia farcida bolonyesa
- Galtes de porc amb orellanes i pinyons
- Sopa de galets, de peix o de fredolics
- Callos de vedella
- Cargols guisats (supl. 4€)
- Escalopa de pollastre a la crema d'ametlles

### POSTRES

- Pastís de xocolata
- Gelat de crema catalana amb Melody
- Cremós iogurt amb salsa de maduixots **GF**
- Tiramisú casolà
- Copa de xocolata negra desfeta amb nata **GF**
- Pastís de formatge
- Mel i mató **GF**

- Postres de músic amb didal de vi dolç **GF**
- Gelat de torró de Xixona amb xocolata calenta o sense xocolata **GF**
- Milfulls de nata amb xocolata fondant negre
- Tarta de yema , nata i trufa
- Sorbets: de llimona, o mango **GF**
- Fruita natural. Pinya , meló, síndria **GF**

**PREU MENÚ 22 € IVA inclòs**

**NO INCLOU LES BEGUDES, NI CAFÈS**

## TAMBÉ TENIM:

### MARISCADA ESPECIAL 38 € GF

mig llamàntol, escamarlans, llagostins, gambes, rap musclos, calamar i navalles

### CALDERETA DE LLAMÀNTOL 30€

(La ració és de un llamàntol de 400-450 gr)  
La Caldereta per encàrrec, amb 3h d'antelació

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

## MENÚ INFANTIL

(plat únic)

*Hamburguesa de vedella amb patates fregides i ou ferrat*

*Macarrons bolonyesa*

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

*Canalons casolans*

*Botifarra o llom amb patates i ou ferrat GF*

*POSTRES: gelat tipus fantasmikos o similar o iogurt o fruita*

*BEGUDA a part*

**PREU. 12,00€ IVA inclòs**

---

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

**Entrants: 9'00 € Carns : 13€ Peix : 14€ Postres 5'00€**

*més suplement en cas de que el plat en porti*

---

Menja a casa com a l'Avet...

## PLATS PER EMPORTAR:

Paella de marisc : 10 € ració, a partir de 6 racions 9€

Arròs de muntanya: 9€ ració

Fideuà: 9€ ració

Espatlla de xai amb bolets: 10€

Macarrons bolonyesa: 5,50€

Canalons de rostit: 7,50€

Canalons de peix amb salsa d'escalivada: 7,50€

Caldereta de llamàntol: 30€ (un llamàntol sencer per ració)

- Podem fer qualsevol altra cosa que ens demanin sempre que tinguem matèria prima i temps per preparar-ho.

- Paella, arròs i fideuà mínim 2 racions

\*\*Per qüestions de capacitat als fogons la recollida com a màxim a les 13:30. La podem entregar sense bullir l'arròs i vostès la podran acabar l'hora que vulguin\*\*