

Carta Sopars d'Estiu

PLATS	
Taula de formatges artesans (V)	13,00
Taula d'embotits Ibèrics	17,00
Amanida de l'hort amb kimtxi i vinagreta suau de mostassa (V)	11,00
Amanida de tomàquet amb formatge i oli d'alfàbrega (V)	12,00
Falafels de llenties eco amb salsa de iogur (6 un.) (V-L)	9,50
Ous a la cassoleta amb gambes, bolets i oli de tòfona (OV)	14,00
Amanida Russa a la nostra manera amb ventresca de tonyina (OV)	12,00
Salmó marinat casolà amb salsa tàrtara	12,00
Ceviche de tonyina marinada i alvocat	18,00
Anxoves sobre coca cruixent de llavors, tomàquet i ruca (G-OV)	12,00
Carpaccio de filet de vedella amb Parmesà i brots tendres (L)	16,00
Girella del Pallars acompanyada de tomàquet verd en escabetx (G)	14,00
Mandonguilles de corder de Toló amb salsa de bolets (G-L)	15,00
Pa torrat amb tomàquet (G)	2,50
POSTRES	
Gelat de vainilla i mores	6,00
Trufes de xocolata i Ratafia	7,00
Cireres en almíbar	5,50
Mousse de llimona	6,50

(V) Vegetarià
 (G) Conté Gluten
 (OV) Opció Vegetariana
 (L) Lactosa