



Primers

Amanida amb gambes i bombons de formatge cabra farcits de codony 12,00

Amanida verda amb Mató, Seitons i vinagreta de Mel 12,00

Amanida verda amb Salmó fumat i amb gambes i vinagreta de Mòdena 14,00

Medalló de Foie amb caramel i torradetes de coca del mossèn 11,00

Carpaccio de Peu de Porc amb vinagreta de Mòdena, amanida variada i fruits secs 12,00

Pastís d'Escalivada al forn banyat de crema d'anxoves i pols de ceba cruixent 10,00

Macarrons a la bolonyesa gratinats amb formatge Emmental 10,00

Patates "d'Olot" farcides de formatge de cabra i ceba caramel·litzada 12,00

Canelons gratinats farcits de bolets amb salsa suau de tomàquet i nata 12,00

Caneló de rostit de pollastre amb foie, tòfona banyat de crema ceps 12,00

Coca "del Mossèn" torrada, amb tomàquet 2,50

Preus amb IVA



Segons

Bacallà amb llit de tomàquet, gratinat amb muselina suau d'allioli panses i pinyons 18,00

Llenguado a la crema de taronja amb un toc de nata i espurnes d'herbes 20,00

Llóm a la brasa amb acompanyament 12,00

Botifarra de Folgueroles a la brasa amb acompanyament 12,00

Duo de Botifarra a la brasa, Negra i del Perol amb acompanyament 14,00

Xurrasco de vedella brasa amb dolça reducció de Pedro Ximénez i acompanyament 14,00

Xai de la millor selecció a la brasa amb acompanyament 18,00

Entrecot de vedella selecta 450 gr. a la brasa amb acompanyament 20,00

*Assortit de 6 Croquetes tradicionals: Bacallà, Bolets i de Carn d'Olla amb daus
de patates fregides i rodanxes de tomàquet 12,00*

*Croquetes de carn d'Olla de l'àvia amb daus de patates fregides
i rodanxes de tomàquet 12,00*

Peu de porc com abans, guisat a foc lent amb Panses i Pinyons 12,00

Galta de porc melosa guisada com Déu mana, amb prunes i amb patata al caliu 12,00

Pilotilles XL casolanes guisades amb melodia de xup-xup i patata al caliu 12,00

Jarret de Porc guisat amb prunes a la cassola de la paciència 14,00

Preus amb IVA



Postres

Flam "Can Pascual" ben diferent, de Baileys i sense ou, amb caramel 5,00

El "Nostre" Pastís de mousse de Formatge amb coulis de maduixa 5,00

Mel i Mató amb barreja de fruits secs 5,50

Crema de Iogurt amb llit de mel i tapat amb barreja de fruits secs 5,00

Catalanet: Gelat de Torró qualitat superior amb un toc de Ratafia 6,00

Xocolàndia

Blanc i negre, contrast de Mató banyat de xocolata negra calenta i fruits secs 5,50

Gelat de Torró qualitat superior amb Xocolata negra calenta 5,00

El clàssic Gelat de Vainilla amb xocolata negra calenta al costat 4,00

Epp Trufes gelades quadrades cobertes de cacau i amb Nata 5,00

Panacotta feta amb torró de Xixona amb Xocolata Calenta al costat 5,00

Coulant de xocolata Negra amb gelat de Vainilla 6,50

AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

CONSULTEU-NOS PER ATENDRE QUALSEVOL DUBTE AQUEST ESTABLIMENT

TÉ A DISPOSICIÓ INFORMACIÓ DELS PLATS QUE OFEREIX



BLANCS

<i>Vi De La Casa Bota</i>	(Priorat)	7,00
Turbio Terulo	(Ourense)	9,00
Maricel sec	(Penedès)	13,00
Freye Vinyes velles sec	(Penedès)	14,00
Gotim Bru afruitat	(Costers del Segre)	15,00
Martín Codax afruitat	(Albariño)	16,00

ROSATS

Casteller	(Penedès)	9,00
Cresta Rosa	(Penedès)	10,50
Torres de Casta	(Penedès)	12,00

NEGRES

<i>Vi De La Casa Bota</i>	(Priorat)	7,00
Herederó Jove	(Rioja)	12,00
Petit Caus	(Penedès)	14,00
Raimat Abadia	(Costers del Segre)	15,00
Cap de Ruc	(Montsant)	16,00
Viña Pomal	(Rioja)	16,00
GR-174	(Priorat)	18,00
Abadia de Poblet	(Conca de Barberà)	23,00

Vi Formats Petits

37,5 Cl Blanc Viña Sol Torres	6,75
37,5 Cl Rosat Torres de Casta	6,00
37,5 Cl Negre Bach Extríssim	6,00

Sangria

<i>Sangria de Vi</i>	12,00
<i>Sangria de cava</i>	14,00

CAVES

Família Oliveda Brut Jove	12,00
Vallformosa Brut Nature	13,00
Raimat Brut Nature	16,00
Bertha Brut Nature	17,00
Agustí Torelló Brut Nature	19,50