



## MENÚ CAP de SETMANA TARDOR

### PICA-PICA DEGUSTACIÓN / PICA-PICA DEGUSTACIÓ

Ensalada Mas de Teret

*Amanida Mas de Teret*

-

Carpaccio de bacalao sobre tomate natural

*Carpaccio de bacallà sobre fons de tomàquet natural*

-

Cestitas de col rellenas de butifarra negra con salsa de setas

*Farcellets de col farcits amb botifarra negra amb salsa de bolets*

-

Cazoleta de cigalitas con cebolla cocinadas en fuego de leña

*Cassoleta d'escamarlanets amb ceba fets en foc de llenya*



## SEGUNDOS / SEGONS

Entrecot a la brasa con guarnición de temporada  
*Entrecot a la graella amb guarnició de temporada*

-

Lubina al horno sobre patatas, cebolla y tomate  
*Llobarro al forn sobre llit de patata, ceba i tomàquet*

-

Albóndigas con sepia y setas  
*Mandonguilles amb sípia i bolets*

-

Costillas de cordero a la brasa con guarnición de temporada  
*Costelles de xai a la brasa amb guarnició de temporada*  
(Supl. 2,5 €)

-

Rodaballo a la brasa con timbal de escalivada  
*Turbot a la graella amb timbal d'escalivada*  
(Supl. 2,5 €)

-

Chuletón de buey con guarnición de temporada  
*Xuletón de bou amb guarnició de temporada*  
(Supl. 4 €)

-

Solomillo de buey a la pimienta verde  
*Filet de bou al pebre verd*  
(Supl. 4 €)

-

Longaniza blanca y negra con judias  
*Llonganissa blanca i negre amb mongetes*



## POSTRES

Melón con chocolate blanco y aceite de menta

*Meló amb xocolata blanca i oli de menta*

-

Coulant de chocolate / *Coulant de xocolata*

-

Tarta de mató casera / *Pastís casolà de mató*

-

Carpaccio de piña con helado de vainilla / *Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla*

-

Helado casero de Mascarpone con sopa de frutos del bosque  
*Gelat casolà de Mascarpone amb sopa de fruits del bosc*

-

Torrijas con fresones a la pimienta y helado de vainilla  
*Torrades de Santa Teresa amb maduixots al pebre i gelat de vainilla*

-

Cuajada con miel o azúcar / *Cuallada amb mel o sucre*

-

*Buñuelos caseros de chocolate y plátano con reducción de fresones*  
*Bunyols casolans de xocolata i plàtan amb reducció de maduixots*

P.V.P. 23,90 € por persona / per persona + 8 % IVA  
bebida no incluida / beguda no inclosa

El precio del menú se cobrará completo independientemente de si se consume entero o no, asimismo incluye agua y pan

*El preu del menú es cobrará complert independenment de si es consumeix sencer o no, tantmateix inclou aigua i pa*

No se puede compartir el menú / *No es pot compartir el menú*