

# f ó r m u l a

# MIGDIA

de dimecres a divendres

## ENTRANTS

Salmó Suke

*(Tatakí de salmó marinat amb soja i oli de gingebre)*

Amanida xató

Xips de carxofa amb parmentier de patata, ou poché i pernil ibèric

Carpaccio de peus de porc amb llagostins

Faves i pèsols a la catalana *(Suplement 3€)*

Canelons de peus de porc amb foie, parmesà i oli de fruits secs *(Suplement de 4€)*

## SEGONS

Cap i pota amb cigronets i ou ferrat

Capricis de bacallà amb ceba confitada, mongetes del ganxet i un puntet d'oli picant

Rossejat de fideus negres amb sípia i gamba

Melós de vedella sobre parmentier trufada i ceps

Morro de bacallà confitat amb samfaina *(Suplement 5€)*

Filet de vedella amb foie i escalunyes confitades *(Suplement 7€)*

## POSTRES

Mel i mató

Carpaccio de taronja crermada amb gelat de vainilla

Pastís de formatge

La Vinya amb gelat d'Idiazábal i coulis de fruits vermells

Xuxo de crema amb gelat de vainilla *(Suplement 2€)*

Coulant de Ferrero amb gelat de vainilla *(Suplement 3,5€)*

El menú inclou:

*Aigua, vi de la casa, pa de servei, postre o cafè*

**PREU: 25€ (iva inclòs)**

