

Primers / primeros

- *Cocktail de gambes amb fruites tropicals / cocktail de gambas y frutas tropicales
- *Amanida de tomàquet “raf” i mozarella / ensalada de tomate “raf” i mozarella
- *Pastís d'escòrpora / pastel de cabracho
- *Timbal d'escalivada i formatge de cabra / timbal de escalibada i queso de cabra
- *Timbal de trinxat de la Cerdanya / timbal de “trinxat” de la Cerdanya
- *Raviolis farcits de rostit d'ànec, de idiazábal amb poma, de bolets saltejats , de gambes amb brie, de cinc formatges amb salsa a triar bolognesa, ceps, quatre formatges, carbonara / raviolis rellenos de pato asado, de idiazábal con manzana, de setas salteadas, de gambas con brie, de cinco quesos con salsa a escoger bolognesa, boletus, cuatro quesos o carbonara
- *Pebrots del “piquillo” farcits de brandada de bacallà / pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao
- *Pudding de verdures i formatge de cabra / pudding de verduras i queso de cabra

Segons / segundos

- *Paella marinera, mixta, arròs negre, arròs de muntanya o fideuà / paella marinera, mixta, arroz negro, arroz de montaña o fideuà (mínim dues persones / mínimo dos personas)
- *Rodò de vedella amb bolets / redondo de ternera con setas
- *Anec a la taronja / pato a la naranja
- *Braò de xai al forn estil castellà / codillo de cordero al horno estilo castellano
- *Filet de bacallà a la muselina d'all o amb sanfaina / filete de bacalao a la muselina de ajo o sanfaina
- *Orada o llobarro al forn / dorada o lubina al horno

Postres

- *Postre especial menú / postre especial menú
- *Tarrina de gelat de torró, llimona, maduixa amb nata, vainilla amb xocolata / tarrina de helado de turrón, limón, fresa con nata, vainilla i chocolate
- *Coca de sucre / coca de azúcar
- *Macedònia / macedonia
- *Flam d'ou o iogurt artesà / flan de huevo o yogurt artesano

