



Menú 26 (B)	Menú 36 (B)	Menú 46 (B)
<p><i>Entrants</i></p> <p><i>Llesca de pa de pagès amb tomàquet de penjar</i></p> <p><i>Assortiment d'embotits de pagès</i></p> <p><i>Amanida Can Felíu</i></p> <p><i>Albergínia a la brasa</i></p> <p><i>Assortiment de croquetes</i></p> <p><i>Musclos a la brasa</i></p> <p><i>Segon</i></p> <p><i>Graellada de carn a la brasa</i></p> <p><i>"Vació" de vedella</i></p> <p><i>Botifarra</i></p> <p><i>Pollastre</i></p> <p><i>Guarnicions: Patates Can Felíu i mongetes amb cansalada</i></p> <p><i>Opció peix: A convenir</i></p> <p><i>Postres a convenir entre:</i></p> <p><i>Flam, crema catalana, brownie</i></p> <p><i>Vi i aigua, cafès o infusions</i></p> <p><i>Preu 26 € IVA inclòs</i></p>	<p><i>Entrants</i></p> <p><i>Llesca de pa de pagès amb tomàquet de penjar</i></p> <p><i>Esqueixada de bacallà</i></p> <p><i>Arròs de muntanya</i></p> <p><i>Musclos a la brasa</i></p> <p><i>Albergínia a la brasa</i></p> <p><i>Segon</i></p> <p><i>Graellada de carn a la brasa:</i></p> <p><i>Botifarra</i></p> <p><i>Botifarra negra</i></p> <p><i>Pollastre</i></p> <p><i>Costella de porc classejada amb la nostra salsa barbacoa</i></p> <p><i>Guarnicions: Patates Can Felíu i mongetes amb cansalada</i></p> <p><i>Opció peix: A convenir</i></p> <p><i>Postres a convenir entre:</i></p> <p><i>Flam, crema catalana, brownie</i></p> <p><i>Vi i aigua, cafès o infusions</i></p> <p><i>Preu 36 € IVA inclòs</i></p>	<p><i>Entrants</i></p> <p><i>Llesca de pa de pagès amb tomàquet de penjar</i></p> <p><i>Pernil ibèric</i></p> <p><i>Amanida de burrata amb pesto d'alfàbrega</i></p> <p><i>Albergínia a la brasa</i></p> <p><i>Assortiment de croquetes</i></p> <p><i>Musclos a la brasa</i></p> <p><i>Segon a escollir entre:</i></p> <p><i>Braó de Xai amb cremós de patata trufada</i></p> <p><i>o</i></p> <p><i>Filet de vedella amb salsa de ceps</i></p> <p><i>Opció peix: Llobarro a la brasa amb wok de verdures</i></p> <p><i>Postres a convenir entre:</i></p> <p><i>Fondant de xocolata amb gelat de vainilla,</i></p> <p><i>El nostre cheesecake amb coullís de fresons i trencadís de fruits secs</i></p> <p><i>Celler:</i></p> <p><i>Aigües minerals</i></p> <p><i>Vi blanc Viore, D.O. Rueda (Verdejo)</i></p> <p><i>Vi Negre Incògnit de mas rodó, D.O. Penedès</i></p> <p><i>Cafè i infusions</i></p> <p><i>Preu 46 € IVA inclòs</i></p>

* Consumició després de l'àpat: 7 € per persona

* Begudes il·limitades durant l'àpat: Suplement de 3 € per persona

* Substitució de postres per pastís de celebració i cava: suplement de 4 € per persona

* Durant les dates properes a Nadal els menús portaran torrons, neules i copa de cava per un suplement de 4€ per persona

* Aperitiu de Refresc, aigües, vermut o cervesa i xips, olives més una referència (musclos, ametlles, daus de formatge semicurat) 7 € per persona