



***Primer plat (per picar)***

*Amanida xatonada  
Rissoto de ceps  
Raviolis de cua de bou i foie amb salsa de parmesà i tòfona*

***Segon plat (a escollir)***

*Melós de vedella amb salsa d'Oporto i crumble de parmesà  
Epatlla de xai sense feina amb cremós de pastanaga i romaní  
Llom de bacallà amb pil pil de pesto i verduretes  
Carpaccio de bou amb parmesà i salsa tàrtara*

***Postres (a escollir)***

*Tiramisu  
Suc de taronja amb gelat de vainilla  
Gelat de torró amb crema de xocolata*

***Celler***

*Blanc Palacio de Bornos D.O. Rueda  
Negre Abadal cabernet franc D.O. Pla de Bages  
Cava Oriol Rossell Brut*

*Aigües i cafès*

**30.00€**



Més de **20 anys**  
creant la nostra pròpia pasta

C. Lepant, 13 | MANRESA | T. 93 874 09 59

### ***Primer plat (per picar)***

*Coca de pernil ibèric, poma i foie caramelitzat  
Arròs sec de costella de porc Ral i ceps  
Raviolis de llagostins i verdures amb salsa de marisc*

### ***Segon plat (a escollir)***

*Pop amb sobrassada de Can Rovira i crema de patata  
Rap amb pil pil de pessto i verduretes de temporada  
Entrecot de vedella amb salsa de ceps  
Carpaccio de vedella amb parmesà, oli de tòfona i tartara*

### ***Postres (a escollir)***

*Brownie de nous amb gelat de vainilla  
Carpaccio de pinya amb gelat de coco  
Gelat de xocolata negra amb taronja confitada*

### ***Celler***

*Blanc Palacio de Bornos D.O. Rueda  
Negre Abadal cabernet franc D.O. Pla de Bages  
Cava Oriol Rossel Brut*

### ***Aigües i Cafès***

*Preu 37.00€ IVA inclòs*