

Els entrants

- El paté del Vinòmic & pa de coca amb tomàquet ...6,80€
- Amanida de contrastos ...10,80€
- Carbonara de trompetes de la mort i cansalada del coll cruixent *...11,60€
- Porros confitats amb vinagreta i ametlla crua ...9,60€
- Mongetes del carai amb pilpil de galta de rap a la llauna...12,90€
- Velouté de bròquil de Santa Teresa amb escopinyes i tòfona *...12,20€
- Col de paperina al vapor, escabetx de remolatxa, formatge gorgonzola i nous ... 11,20€
- Capipota de vedella amb cigró menut *...10,90€

El pa del poble

- Pa de coca del Forn dels Banys amb tomàquet de penjar ...2,80€
- Panet artesà del Forn dels Banys fet al moment (200gr, 8-10 minuts) ...3,30€
- Pa sense gluten *...2,90€

Els Peixos

- Turbot amb calçots, romesco i “carbó” ...22,20€
- Bacallà amb tripes, espinacs, panses i pinyons *...21,10€
- Pop cruixent amb parmentier de patata i salsa *jurvert* *...18,90€
- Peix de mercat fet al forn o a la planxa amb alls i bitxo* ...SM

*Els plats marcats amb asterisc son aptes per celíacs.
En els nostres plats hi ha ingredients que no estan anomenats, avisi'ns de qualsevol al·lèrgia o intolerància.

El nostre Arròs

- Arròs de nyores, escamarlans i peus de porc* ...15,80€

Les carns

- Filet de vedella Wellington, mostassa d'herbes i mantega de tòfona ... 22,80€
- Paté de cabirol amb nap negre ...21,20€
- Costella de vedella blanca amb nyàmeres i mantega cafè paris *...19,90€
- Llom alt de vedella amb patates rosses * ...18,90€

Les Postres

- Cítrics i saüc, massapà de moniato i gelat de llet merengada *...6,40€
- Xocolata, gelat de nata i toffe ...6,60€
- Crumble de poma,crema catalana i escuma de llet d'ovella de *la Cleda* ...6,80€
- Trio de gelats (*llimona amb menta, iogurt amb gerds i avellana amb xocolata*) ...5,80€
- Mousse cuïta de xocolata, carbassa rostida i gelat de vainilla ...6,90€
- Per acabar amb uns formatges... (Shropshire, Munster, Brie de Meaux, Afuega'l pitu roxu i Cabrales) ...15,90€ (2 persones)



Bib Gourmand

Preus amb IVA inclòs