




## MENÚ EJECUTIVO

### Para empezar...

- Ensalada de mezclun y queso de cabra gratinado  
 Sopa de tomate ecológico con aceite de albahaca  
 Croquetas caseras de rabo de cerdo con puré de manzana   
 Tempura de berenjena blanca con miel  
 Verduras km0 del huerto de Can Noé de Cabrera de Mar 


### Platos principales

- Entrecot de buey plancha servido en pizarra con patatas al caliu  
 Solomillo de cerdo ibérico con mostaza  
 Bacalao con tomate y gratinado con all-oli  
 Arroz seco con sepia y rape (spl,7€) 

### Además los,

- Miércoles:** Fideuá de l'Hort \*  
**Jueves:** Paella de Marisco \*  
**Viernes:** Arroz negro con all-oli \*

### Un buen final...

- Postre del Día  
 Tatin de poma con crema de leche   
 Macedonia de frutas  
 Sorbete de limón  
 Postre de la Carta a Escoger (supl 1,5.- €)

### La bodega de proximidad con D.O. ¡Prueba excelentes vinos a copas!\*\*

- Vino blanco Petit Almodí (*Garnatxa blanca, Chardonnay y Sauvignon blanc*) D.O. Terra Alta, o  
 Vino tinto Marmellans (*Garnacha, Tempranillo y Cabernet*) D.O. Cataluña  
 Agua, cerveza y surtido de panes



Sugerencia del chef



Con producto de proximidad

**Precio: 24.70.-€ (IVA incluido)**

\*Nuestros arroces están hechos al momento

\*\* 2 copas de vino por persona