

## ELS PRINCIPALS

### **DEL CAMP:**

Steak tàrtar a la nostra manera ..... 21.50€

1/2 Espatlla de xai al vi ranci amb patsata fornera ..... 19.70€

Confit d'ànec amb puré de poma i patates rosses ..... 17.50€

Txuleton madurat a la brasa, amb patates al caliu i escalivada (500grs) ..... 29.50€

Filet de vedella a la brasa ..... 19.80€

Filet de vedella al Cafè de Paris ..... 20.80€

Hamburguesó de vedella amb foie, poma i ceba caramelitzada ..... 14,50€

Entrecotte de vaca madurat, fet a la brasa (300 grs) ..... 18,50€



### **DEL MAR:**

Tàrtar de salmó marinat a casa, alvocat i salsa tàrtara ..... 14,50€

Llom de bacallà gratinat amb romesco i torró de cigrons ..... 17.50€

Corball salvatge amb carxofes confitades i tomaquets secs ..... 19,00€

Llom de rap rostit amb cansalada, puré de pèsols, confitura de tomàquet i romesco ..... 19.50€

Suprema de salmó amb salsa teriyaki i verduretes ..... 18,50€

Gambetes saltades amb confitura de ceba i un raig de brandy ..... 20,00€

## LES POSTRES

La nostra Tatín de poma caramel·litzada amb crema anglesa i gelat de vainilla ..... 6,50€

Bunyol de vent farcit de crema, amb gelat de xocolata i salsa de taronja i mel ..... 6,50€

Brownie de xocolata negre amb gelat de coco i fruits vermellos ..... 6,50€

El trio de gelats del dia ..... 7,10€

Coulant de xocolata amb xarrup de mandarina (12 minuts) ..... 6,50€

Taula de formatges de Can Bordoi amb melmelada i fruits secs ..... 12,90€

Tiramisú clàssic amb gelat de cafè ..... 6,50€

Mel i mató amb nous ..... 5,25€

