



Cuina casolana, cada dia

· Primers ·

Canalons casolans de carn fets per la Tieta Rosa amb beixamel trufada

Canalons de calçots amb salsa romesco

Cor de carxofa confitat amb virutes de pernil i foie de Preixana (2u.)

Arròs caldós de peix amb sípia

El nostre arròs melós de ceps i secret ibèric

Risotto de ceps amb encenalls de parmesà D.O

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà D.O

Espaguetis amb una de les nostres salses [Carbonara, bolonyesa, pesto, arrabiata]

Amanida tèbia gratín [Formatge de cabra gratinat, fruits secs, codonyat i pera de Lleida]

Amanida romana [Cruixents de bacó, daus de pollastre, pa torrat, encenalls de parmesà i una salsa suau de Cèsar]

Amanida de gambes [Ou dur, bastonets de cranc, pinya natural, gambes i salsa rosa]

· Segons ·

"Codillo" al forn a baixa temperatura

Llobarro fresc al forn amb patata panadera i ceba, i un toc d'all i julivert

Costella de porc al forn amb salsa barbacoa

Confit d'ànec de Preixana KM.0 amb salsa de fruits vermells

Gambes a la planxa amb un toc de sal Maldon negra

Calamars a la romana arrebossats per les nostres cuineres

Peus de porc a la brasa amb picadeta d'all i julivert

Hamburguesa 100% de vedella amb formatge brie i salsa de fruits vermells

Bacallà fregidet amb samfaina casolana

Combinat de gambes a la planxa i calamars a la romana arrebossats per les nostres cuineres (+4,00)

Caragols Tastapans amb all i oli i vinagreta (+5,00)

Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata (+6,00)

Entrecot de vedella del país amb guarnició (+5,50)

Totes les pizzes de la carta (🍷 +1,50)

· Postres casolans de la Rosa ·

Cookie amb gelat de vainilla

Crema Catalana

Pastís de formatges estil "La Viña"

Tarta sacher

Cheese cake d'oreo

Braç de gitano de nata amb xocolata calenta

Crep de xocolata

logurt natural del "Pastoret" amb xarop de maduixa

Mel i mató

23,90 €

Inclou: pa, vi i aigua / Refresc o cervesa (+1,50)

*El menú Tastapans és individual i no es pot compartir