

## **Entrants**

*Cabdells de Tudela amb vinagreta d'anxoves i reducció de Mòdena*

*Espàrrecs de Navarra a les dues salses amb guarnició d'amanida*

*Amanida de formatge de cabra amb vinagreta d'anxoves, nous i pinyons*

*Amanida de fruites amb vinagreta de taronja i panses*

*Esqueixada de bacallà macerat amb olivada i tomàquet cherry*

*Torrada d'escalivada amb formatge de cabra fos*

*Canelons de l'àvia gratinats*

*Remenat de porros, alls tendres i botifarra negra*

*Pebrots del piquillo amb brandada de bacallà i espinacs a la catalana gratinats amb alloli*

*Cargols a l'estil el celler*

*Saltejat de favetes a la menta amb pernil reserva i pebrot escalivat*

## **Bacallà**

*Bacallà amb samfaina*

*Bacallà amb espinacs a la catalana gratinat amb alloli*

## *Les nostres brases*

*Botifarra amb seques*

*Xai amb patata al caliu i trinxat d'escalivada*

*Conill amb patata al caliu i trinxat d'escalivada*

*Pollastre amb guarnició*

*Graellada de carn*

*Entrecot de vedella*

*Filet de vedella*

*Peus de porc gratinats amb alloli*

## *La nostra cuina*

*Perdiu a la taronja*

*Pollastre a la catalana amb panses, prunes i pinyons*

*Peus de porc amb picada i mongetes*

*Conill amb cargols*

*Peus de porc amb cargols a l'estil el celler*

## *Les nostres postres*

*Mel i mató amb nous*

*Assortiment de fruits secs amb moscatel*

*Gelat de vainilla i ametlla trinxada amb xocolata fosa*

*Crema Catalana*

*Xarrup de mandarina amb Martini rosso*

*Catànies de Vilafranca*

*Profiterols de nata amb xocolata fosa*

*Xarrup de llimona al cava*

*Sopa de torró amb gelat de xocolata i trinxat d'ametlla*

*Suc de taronja natural*