

saücs

(del lat. salix, -icis.)

[n.] p. m. Arbre de la família de les salicàcies, que creix fins a 20 m d'altura, amb tronc gruixut, dret, de moltes branques i rames pèndules. Té copa irregular, estreta i clara, fulles verdes pel feix i blanques pel revés, flors sense calze ni corol·la i fruit capsular.

És comú en les ribes dels rius.

per picar i tapes

Pa amb tomàquet	4.30
Anxoves amb romesco de remolatxa	7.40
Pernil ibèric d'aglà, 50g	15.50
Croquetes de pernil ibèric	8.50
Bunyols de bacallà	8.00
Cargols "a la llauna"	8.20
Braves de moniato, salsa de chili i coriandre	7.20
Seitons casolans, vermut i all negre	8.50
Calamars a la romana, allioli de tinta	7.20
Pop a la gallega	7.40

tots els preus inclouen l'IVA.

els saücs

entrants

Tartar de vedella Patates Pont-Neuf i mostassa	15.00
Carpaccio de cérvol Vinagreta de cítrics, formatge de cabra curat	16.00
Salmó marinat Anet, fonoll, poma, olives negres	14.00
Gaspatxo de síndria Gambes, confitura de llimona	15.00
Amanida de canonges Poma, crema de parmesà, nous	11.20
Espàrrecs a la brasa Ou a baixa temperatura, salsa bearnesa	13.00
Mi-cuit de foie gras Figues, avellanes caramel·litzades	17.50
Vichyssoise de nap d'api Formatge curat, farigola	12.50
Verdures de temporada a la brasa Romesco de remolatxa	13.00
Crema del día	12.50

tots els preus inclouen l'IVA.

segons

Arròs verd Pèsols, esparracs i col kale	18.00
Bacallà a la brasa Verdures de temporada, cansalada ibèrica, tapenade	23.00
Escamarlà a la brasa Flor de sal fumada, oli de llimona	22.00
Cuixa de pollastre farcida Botifarra de Perol, puré de nap d'api, vi ranci	19.00
Costella de porc Duroc A baixa temperatura, salsa barbacoa	19.00
Pastis de cigrons Quinoa, carbassó, sèsam	17.50

Arròs de muntanya (2 pers. mínim)
Cuixa de conill, salsitxa, botifarra negra 22.00 pp

carns a la brasa

Filet	35.00
Magret d'ànec d'aglà	23.00
Costelles i mitjanes de xai	23.00
Txuleton de vaca, 850g Maduració 40 dies	57.00
Chateaubriand (per 2 pers.)	66.00

totes les carns a la brasa van
acompanyades de la guarnició del dia.

tots els preus inclouen l'IVA.

postres

Gerds estofats Crema especiada, cruixent de pebre rosa	8.00
Crema catalana Piña a la brasa, menta	7.00
Brownie Plàtan caramel·litzat, salsa de xocolata	8.00
Tarta de pera i saüc Crema anglesa, Calvados	7.50
Sopa de xocolata blanca i iogurt Fruita de la passió i menta	7.00
Assortiment de gelats i sorbets	6.00
Macedònia de fruites	7.50
Assortiment de formatges Guarnició del dia	16.00

tots els preus inclouen l'IVA.

els saücs