

Pernil de gla _____	19.75	12.95
Jamón de bellota		
Foie d'ànec mi-cuit amb pa cruixent de cereals i mel torrada, oli de nous, pralinè de festucs i gelée de cassis _____	20.00	
Foie de pato mi-cuit con pan crujiente de cereales y miel tostada, aceite de nueces, praliné de pistachos y gelée de casis		
Amanida amb foie d'ànec, vinagreta de Módena i ceba dolça _____	14.80	
Ensalada con foie de pato, vinagreta de Módena y cebolla dulce		
Tomàquet raf amb ventresca de tonyina amb oli d'oliva _____	15.95	
Tomate raf con ventresca de atún en aceite de oliva		
Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de mel _____	11.90	
Ensalada con queso de cabra y vinagreta de miel		
Cors de carxofes laminades a la planxa _____	12.80	
Corazones de alcachofas laminados a la plancha		
Risotto de ceps i gambes _____	16.80	
Risotto de boletus edulis y gambas		
Canelons farcits de vianda gratinats amb formatge gruyère _____	10.70	
Canelones rellenos de carne gratinados con queso gruyère		

(Sobre aquets preus s'aplicarà el 7% d'IVA)

Menú Montaltmar, de dimarts a divendres
dies feiners **Preu: 13 € (iva inclòs)**

de Peix...

		½ ració
Calamarsets d'Arenys a la planxa o saltats amb all i julivert _____	19,80	15,80
Calamares de Arenys a la placha o salteados con ajo y perejil		
Rap a la planxa amb verdures i romescu _____	23.80	
Rape a la plancha con verduritas y romesco		
Suprema de llobarro al forn amb parmentier de pastanaga i shimeji _____	27.90	
Suprema de lubina al horno con parmentier de zanahoria y shimeji		
Bacallà a 80° amb musselina d'alls tendres i tomàquet confitat _____	21.50	
Bacalao a 80° con muselina de ajos tiernos y tomate confitado		
Gambes de Blanes (250g.) a la planxa _____	36.00	
Gambas de Blanes (250g.) a la plancha		

de Carn...

Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà i oli de nous _____	17.90	
Carpaccio de buey con virutas de parmesano y aceite de nueces		
Carpaccio de peus de porc gratinat amb pinyons i oli d'arbequina _____	17.85	
Carpaccio de pies de cerdo gratinado con piñones y aceite de arbequina		
Costelles arrebossades amb xips de patates _____	16.80	
Costillas rebozadas con chips de patatas		
Filet de vedella a la brasa amb "chutney" de poma i tomàquet _____	22,80	19,00
Solomillo de ternera a la brasa con "chutney" de manzana y tomate		
Filet de vedella amb salsa de pebre de Madagascar _____	24.90	
Solomillo de ternera con salsa de pimienta de Madagascar		
Cabrit amb crosta al perfum de romaní _____	20,80	
Cabrito crujiente al perfume de romero		
*Mitjana de bou de Nebraska (D.O. State of Nebraska) amb patata al caliu _____	23.70	
Chuletón de buey de Nebraska (D.O. State of Nebraska)		
*El estado de Nebraska situado en una región de grandes llanuras; Nebraska es también conocido como (The Beef State - El estado del buey) por su magnífica producción de reses de todo el estado.		

 Restaurant
de Postres...

Carpaccio de pinya al safrà i gelat de coco _____	5,80 €
Carpaccio de piña al azafran y helado de coco	
Pastís de formatge lleuger amb jalea d'aranyons _____	5,80 €
Tarta de queso ligero con jalea de arandanos	
Gelat de bescuit amb coullís de maduixots del Maresme _____	6,50 €
Helado de biscoit con coullís de fresones del Maresme	
Gelat de torró d'avellanes d'Agramunt _____	5,50 €
Helado de turrón de avellanas de Agramunt	
Gelat de iogurt amb fruits del bosc _____	5,50 €
Helado de yogurt con frutos del bosque	
Gelat de kefir i cirera salvatge amb la seva salsa _____	5,50 €
Helado de kefir y cereza salvaje con su salsa	
Duet de citrics gelats (llimona i mandarina) _____	5,00 €
Duo de citricos helados (limón y mandarina)	
Sorbet de menta fresca _____	5,00 €
Sorbete de menta fresca	
Assortit de trufes artesanes _____	5,80 €
Surtido de trufas artesanas	
Pasió de xocolata _____	5,80 €
Pasión de chocolate	
Cruixents de xocolata al 70% sobre taronja _____	6,80 €
Crujientes de chocolate al 70% sobre naranja	

 vins de postres...

Garnatxa de l'Empordà _____	2,50 €
Malvasia J.Robert "Sitges" _____	2,50 €
Mistela Pedro Masana _____	2,50 €
Pedro Ximenez Lustau _____	4,50 €
Oporto Noval L.V.B _____	4,50 €
Meus Amores tostado de Galicia _____	2,50 €
Marsala Original "Itàlia" _____	2,50 €