

**AMERICA**

ORÍGENS

---

ESPAI GASTRONOMIA

Reconnecta amb els orígens

# Menú Migdia

## PRIMERS

Amanida cèsar amb pollastre confitat, núvol de parmesà i salsa de mostassa antiga i anxoves

Ous ecològics a la llauna amb espàrrecs, ceps i botifarra negra de Cal Pepe

Macarrons amb bolonyesa de rostit, gratinats amb formatge Mao

Carbassa rostida amb mató de La Tossa i ceba confitada

Ravioli de gamba i verdura amb salsa d'escamarlans

Tomàquet amb figues, mató i formatge Vilademàger de La Llacuna

Calamars a la romana, com els vells temps (supl. 2,00€)

## SEGONS

Morro de bacallà al forn amb verdures d'estiu

Peix del dia

Hamburguesa d'entrecot amb foie fresc i patates fregides naturals

Filet de porc amb salsa de ceps i patata emmascarada

Cilindre de xai amb nyores, formatge Urgèlia i poma

Steak tartar (supl. 2,00€)

Arròs de calamar i gamba vermella - mínim 2 persones - (supl. 3,00€)

Tallata d'entrecot de vedella amb mantega d'herbes fresques (supl. 5,00€)

## POSTRES

Pastís de formatge casolà

Mató de la Tossa amb maduixes, nous i mel

Bunyols de xocolata fet a l'Amèrica

Escuma de crema catalana

Meló natural amb almívar de cítrics

Gelats artesans fets a casa

Preu: 19,50€ iva inclòs  
(inclou aigua i copa de vi o cervesa o refresc)

# Menú Tradició

## APERITIU

Croquetes de carn d'olla

Pernil Ibèric d'enceball tallat a mà amb pa amb tomàquet

Calamars a la romana, com els vells temps

Gambes vermelles a l'allet

Pop a la llauna amb papada 68°

## SEGONS

Arròs de calamar i gamba vermella - mínim 2 persones -

o

Suprema de corball fresc amb verdures provençals

o

Tallata d'entrecot de vedella amb mantega especiada

## POSTRES

Pa amb oli sal i xocolata

o

Pastís de formatge casolà

o

Mango - pinya - passió

Preu: 29,00€ iva inclòs  
(inclou aigua i copa de vi o cervesa o refresc)

Menú per a taula completa.



ESPAI  
GASTRONOMIA