



hotel & restaurant

## ESMORZARS DE FORQUILLA

TOTS ELS DIES DE 9:30 h. a 11:30 h.

**Amanida 3 tomàquets i ventresca de tonyina 14 €**

Ensalada 3 tomates y ventresca de atún

**Pernil Ibèric de gla tallat a ganivet 100 % raça 32 €**

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo 100 % raza

**Llomet de presa Ibèrica de gla 24 €**

Lomito de presa Ibérica de bellota

**Anxoves del Cantàbric "00" 24 €**

Anchoas del Cantábrico "00" ( 8 unitats )

**Cargols a la clàssica 16 €**

Caracoles a la clásica

**Mongetes del ganxet amb cansalada 14 €**

Alubias del ganxet con panceta

**Ous amb patates, foïe d'anec i tòfona 24 €**

Huevos con patates, foïe de pato y trufa

**Fricandó amb moixernons 18 €**

Fricandó con moixernons

**Tripa amb cigrons 16 €**

Callós con garbanzos

**Peus de porc a la nostra manera 16 €**

Pies de cerdo guisados a nuestra manera

**Botifarra amb mongetes del ganxet 16 €**

Butifarra con alubias del ganxet

**Mandonguilles amb sípia 16 €**

Albóndigas con sepia

**Filet de vaca a la brasa ( Angus ) 28 €**

Solomillo de vaca a la brasa ( Angus )

**Galta de vedella feta a baixa temperatura 24 €**

Carrillera de ternera hecha a baja temperatura

**Llom de bacallà d'ham, gratén de all i oli**

**i tomàquet ( Barquero ) 36 €**

Lomo de bacalao de anzuelo, gratén de all i oli y concasé de tomate ( Barquero )

**Pa de vidre amb tomàquet 3,5 €**

Pan de cristal con tomate

**I.V.A. INCLÒS**

## CATA DE VINOS

**6 DE MARÇ A LES 20:00 h.**

L'Olivera Agaliu

*Macabeo*

Modus Vivendi

*Treixadura, Albariño, Loureira*

Cuatro Pasos Black

*Mencia*

El Inquilino Crianza

*Graciano, Tempranillo*

Secreto

*Tempranillo*

Vatan

*Tinta de Toro*

Bertha Lounge

*Perellada, Xarel·lo*

I EL NOSTRE PICA PICA HABITRUAL PER  
ACOMPANYAR AQUESTA SELECCIÓ DE VINS

**36,00 €**

**I.V.A. INCLÒS**