

MENÛ GODOT ENTRE SETMANA*

(Per cada 4 persones)

ENTRANTS

(a compartir)

Sauté de verdures i bolets amb pak choi, shitake, ostres i tirabecs
Musclos de roca marinière amb all, llimona, herbes fines, crostini i vi blanc
Dumplings de porc amb salsa sèsam

PLAT PRINCIPAL

(Un plat a escollir per persona)

Hamburguesa de bou amb formatge, ceba, cogombrets, tomàquet i enciam
Confit d'ànec casolà amb lleties beluga, espinacs i mostassa
Nyoquis casolans amb pesto, tomàquets cherry i pinyons torrats
Peix del dia

POSTRES

(a compartir)

Cremós de tiramisú de te verd
Cheesecake amb coulis de fruits vermells
Pastís de xocolata tebi amb gelat de maracujà

Preu de 24€ iva inclòs amb vi, aigua i cafè

* No disponible les nits de divendres, dissabte i vigílies de festius

MENÚ GODOT CLÀSSIC

(EL MENÚ HAURÀ DE SER PER TAULA COMPLERTA)

(a compartir per cada 4 persones)

SNACKS

Croquetes casolanes

Bunyols de brandada amb mermelada de pebrots de piquillo

Burrata amb tomàquets de temporada i flor de sal negra

Sauté de verdures amb pak choi, shitake, ostres i tirabecs

Dumplings de porc amb salsa de sèsam

PRINCIPALS

Pollastre de pagès amb bolets shitake, cebes platillo caramel·litzades i demiglàs

Bacallà confitat amb cigrons, tripa i demiglàs

Coll de xai a baixa temperatura amb menta, mostassa i puré d'albergínia fumada

Nyoquis casolans amb pesto, tomàquets cherry i pinyons torrats

POSTRES

Cheesecake amb coulis de fruits vermells

Pastís de xocolata tebi amb gelat de maracujà

Crema cremada amb sorbet de mandarina

Preu de 27€ iva inclòs, beguda apart
Preu de 31€ iva inclòs amb vi, aigua i cafè

MENÚ GODOT ASIÀTIC

(EL MENÚ HAURÀ DE SER PER TAULA COMPLERTA)

(a compartir per cada 4 persones)

SNACKS

Musclos diabla amb salsa picant i tomàquet teriyaki

Calamars fregits amb maionesa de wasabi

Amanida de wakame amb verat marinat, ceba tendra i vinagreta de sèsam

Sauté de verdures amb pak choi, shitake, ostres i tirabecs

Dumplings de porc amb salsa de sèsam

PRINCIPALS

Pollastre thai arrebossat amb cacauets, salsa satay i maionesa picant

Curry verd thai de llagostins i verdures amb arròs

Salmó flamejat amb miso amb crema de celery i saltejat de pack choi

Pad thai de llagostins amb verdures i cacauets

POSTRES

Puding de coco i plàtan cuit al vapor amb fulles de plàtan

Cremós de tiramisú de te verd

Sorbet de maracujà

Preu de 27€ iva inclòs, beguda apart
Preu de 31€ iva inclòs amb vi, aigua i cafè

MENÚ ESPECIAL GODOT

(EL MENÚ HAURÀ DE SER PER TAULA COMPLERTA)

(a compartir per cada 4 persones)

SNACKS

Calamars fregits amb maionesa de wasabi

Burrata amb tomàquets de temporada i flor de sal negra

Sauté de verdures amb pak choi, shitake, ostres i tirabecs

"Tiradito" de peix i alfàbrega amb blat de moro chulpe, carbassa i coriandre

Dumplings de porc amb salsa de sèsam

PRINCIPALS

Pollastre thai arrebossat amb cacauets, salsa satay i maionesa picant

Salmó flamejat amb miso amb crema de celery i saltejat de pak choi

Llom alt de vaca amb salsa bearnesa i patates fregides

Arròs de temporada

POSTRES

Cheesecake amb coulis de fruits vermells

Pastís de xocolata tebi amb gelat de maracujà

Cremós de tiramisú de te verd

Sorbet de llimona

Preu de 31€ iva inclòs, beguda apart
Preu de 35€ iva inclòs amb vi, aigua i cafè

MENÜ BRUNCH CLÀSSIC

(Per cada 4 persones)

PLATS BRUNCH

(Un plat a escollir per persona)

***Ous Benedict**, amb bacó, espinacs i salsa holandesa

Ous Ranxers, amb truita de blat de moro, "pico de gallo", alvocat i fesols negres

****Hamburguesa de Bou**, amb cheddar, ceba, cogombrets, tomàquet i enciam

Amanida Caesar, amb cabdells, croûtons, parmesà i pollastre marinat

* Servits amb patates Godot i amanida Dijon

** Servits amb patates fregides

DOLÇOS

(A compartir)

Pancakes de Plàtan, amb xarop d'auró amb nous i mantega muntada

Bol de Fruites, amb iogurt grec

Pastís de Xocolata Tebi, amb gelat de maracujà

Carrot Cake

Preu 17€ iva inclòs

El menú inclou un cafè amb llet o infusió per comensal

MENÜ BRUNCH PRINCIPALS

(Per cada 4 persones)

SNACKS

(Assortiment d'aperitius a compartir)

4 Croquetes Casolanes

Hummus, amb crudités

Calamars Fregits, amb maionesa wasabi

PLATS PRINCIPALS

(Un plat a escollir per persona)

***Ous Blackstone, amb salmó marinat, tomàquet confitat i salsa holandesa**

***Ous Benedict, amb bacó, espinacs i salsa holandesa**

Ous Ranxers, amb truita de blat de moro, "pico de gallo", alvocat i fesols negres

Raviolis Casolans d'Albergínia i Ceba, amb salsa de formatge comté i nous garrapinyades

Amanida Caesar, amb cabdells, croûtons, parmesà i pollastre marinat

****Hamburguesa de Bou, amb cheddar, ceba, cogombrets, tomàquet i enciam**

* Servits amb patates Godot i amanida Dijon

** Servits amb patates fregides

POSTRES

(2 postres a compartir)

Pastís de Xocolata Tebi, amb gelat de maracujà

Carrot Cake

Preu de 20€ iva inclòs

El menú inclou una cervesa o copa de vi o refresc per comensal