



+ que nits!

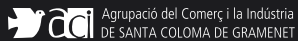
14^è Maig
DIJOURS
NØDΞ [iber]

Una cita amb la història, la gastronomia i la cultura de la teva ciutat.

Organitza:



Amb el suport de:



+ que nits!

14 Maig
DIJOUS
[iber]

ELS MENUS



El 9 Carrer * Josep Anselm Clavé, 1 * 93 386 36 18 **1**

Carpaccio de tonyina * Orada amb cigrons * 18€



CA N'ARMENGOL

Ca n'Armengol * Prat de la Riba, 1 * 93 391 68 55 **2**

Amanida dels ibers * Orada amb "garu" d'anxoves i vi negre * Xai rostit amb blat i "epytirum" * 25€

RESTAURANT
CINC

Cinc * Carreró de la plaça, 5 * 93 466 64 73 **3**

Trinxat de carbassa, butifarra negra i ceps amb escopinyes * Llubarro amb mantega d'anxoves, olives i taperes o Cervol estofat amb cervesa, fabes i pessos * 25€

El Cantó

El Cantó * Enric Granados, 25 * 93 391 15 67 **4**

"Garunperitiu" de benvinguda * Assortiment de fumats i formatge de l'època * Llebre a la brasa amb hidro mel 24€

La Bodega

La Bodega * Rambla Sant Sebastià, 10 * 93 386 57 65 **5**

Aperitiu iber: olives picades, mojama amb ametlles, cargols amb farigola. * Galtes de porc a la mel de romani * Panceta a la pedra. * 20€

Lluerna
restaurant

Lluerna * Rafael Casanova, 31 * 93 391 08 20 **6**

Gaspatxo de cireres amb gambetes de platja * Paté de campanya * Costella de porc marinada i confitada * 25€

La Tagliatella

Tagliatella * Carrer Vistalegre, 4 * 93 466 38 38 **7**

(Per a compartir dos persones) * Insalata funghi amb salsa romesco * Fagottini amb salame e verdure * 21€ p/p

La Tarantella

La Tarantella * Carrer Sant Jeroni, 75 * 93 468 05 41 **8**

Aperitiu iber * Carpaccio de cavall amb vinagreta de mel * Presa ibèrica amb parmentière de carbassa en el seu suc * 22€

Inclòs pa, beguda i postres. IVA Inclòs.

