

### Primers plats

Amanida de formatge de cabra	Amanida de llamàntol
Amanida de rap amb patata i tomàquet confitat	Còctel de marisc
Amanida de salmó amb formatge fresc	Escabetx suau de verat amb cítrics
Sopeta de bacallà amb pebrots i oli de llamàntol	Vieira farcida de brandada de bacallà
Crema de patata amb fetge d'ànec i oli de tòfona	Crema de marisc

### Segons plats

Fricandó de rap amb bolets de temporada	Arròs caldós de llamàntol
Bacallà glacejat amb all i oli sobre fondo d'espinacs	Lluç a la basca
Orada al forn amb patata, ceba i tomàquet	Entrecot amb pebre verd
Magret d'ànec amb salsa agredolça	Filet al vi d'Oporto amb fetge d'ànec
Llobarro a la planxa amb escames de patates	Llenguado amb alls tendres i gambetes

### Les postres de l'Escola

Pinya amb crema catalana	Biscuit de cafè
Petits ànecs farcits de nata amb fondo de crema anglesa	Mousse de xocolata
Biscuit de cava	Pastís Tatin
Sopeta d'ametlla amb gelat de mandarina	"Babarois" de taronja
"Coulant" de xocolata	Trufes encamisades
	Tiramisú

### Vins i caves del Baix Penedès

#### Blancs Negres

Mil·liari Selecció, Musteus (2004)	Mil·liari Selecció, Musteus (2004)
Jané Ventura, Xarel·lo, Moscatell i Subirats parent (2004)	Mil·liari Selecció, Merlot i Cabernet Sauvignon (2003)
Mil·liari Selecció, Xarel·lo (2004)	Jané Ventura, Margalló, Ull de llebre, Merlot (2002)
Augustus, Chardonnay (2004)	Cabernet (2002)
Mil·liari Selecció, Vinya el Saldó, Chardonnay (2003)	Augustus, Merlot (2003)
	Jané Ventura, Mas Vilella, Serra de Rorllat (2000)
	Augustus, Cabernet franc (2003)

#### Rosats Caves

Mil·liari Selecció, Musteus (2004)	Jané Ventura, Brut Nature
Jané Ventura, Ull de llebre i Carinyena (2004)	Mil·liari Selecció, Cava gris Brut Nature

Per poder gaudir dels plats de la carta cal reserva prèvia.

Per a grups nombrosos, la reserva i confirmació haurà de fer-se amb 15 dies d'antelació.