

HOSTAL PERICAS

SEGONS PLATS

Carn

- Filet de vedella (pebre verd, Rocafort, Salsa ceps...)
- Mil fulls de filet de vedella i ceps
- Melós de vedella amb guarnició (Galta de vedella)
- Cabrit amb all i julivert
- Cabrit arrebossat
- Espatlles i cuixes de cabrit
- Espatlles de xai al forn
- Confit d'ànec amb seques
- Ànec amb peres o a la taronja
- Magret d'ànec amb salsa de porto
- Galties de porc farcides de ceps
- Peus de porc farcits de botifarra negra
- Botifarra esparracada amb ceps
- Caça: Estofat de senglar o Civet de Cérvol

Peix

- Rap amb cloïsses
- Tronc de Lluç amb salsa verda
- Orada a la planxa o al forn
- Llobarro salvatge a la planxa amb verdures
- Morro de bacallà al " Ajoarriero "
- Llenguado a la planxa o amb salsa d'ametlles
- Sarsuela de peix
- Turbot amb fregit d'alls
- Tonyina a la planxa amb carbassó i espàrrecs
- Suquet de peix (Rap, Turbot, Escòrpora, etc..)