

Amanida d'hivern amb albergínia, salmó marinat i crostons	5.00€	
Amanida de "burrata", tomàquet, anxova i pesto	5.95€	
Pernil ibèric amb torradetes de pa amb tomàquet	6.50€	
Carpaccio de pop amb patata als dos olis // // // //	Carpaccio de vedella i fetge d'ànec	5.50€
Les nostres croquetes de pernil	1€ la unitat	
Coca del Mossén amb brandada i anxoves de l'Escala	3.50€	
Coca del Mossén d'albergínia, formatge blau i rúcula	3.30€	
Arròs melós de muntanya	4.30€	
Arròs sec d'espardenyes amb carxofes	7.95€	
Mini-burguer de cansalada del coll i ceba tendra amb salsa teriyaki	4.00€	
Fetge d'ànec a la paella amb compota de poma	7.50€	
Terrina de fetge d'ànec amb melmelada de préssec	5.60€	
Terrina de pollastre rostit amb fruits secs I tòfona	4,95€	
Ou ferrat trufat amb patata palla	5.45€	
Remenat d'ou amb variat de bolets I bull negre	3.90€	
Milfulls de brandada de bacallà amb poma al forn i all escalivat	4.95€	
Cor de carxofes farcida de brandada de bacallà amb cansalada	1.95€ la unitat	
Raviolis de foie i salsa de ceps	4.40€	
Caneló de vedella i ànec amb tòfona	6.50€	
Morro i orella de porc a la brasa	4.10€	
Pota de pop brasa amb cremós de patata	6.20€	
Suquet de corball	5.50€	
Llom de bacallà a la llauna (mongeta del ganxet i sofregit de tomàquet)	5.25€	
Tallada de vaca (entrrecot) amb salsa de ceps i patata o amb mantega tofonada (supl. 2,50€)	6.80€	
Magret filatejat amb pera i Oporto	5.50€	
Secret de porc d'Osona a la brasa amb llit de poma i sal d'Oporto	4.30€	
Galta melosa de vedella amb formatge blau de Centelles i moniato	4.95€	
Gallineta amb la seva torrada i patata xafada tofonada	15.50€	
Steak tartar amb torradetes	9.90€	

El restaurant D.O.VIC continua fent la seva cuina habitual, de mercat i respectant el producte l màxim. Tan sols, n' hem canviat la presentació i el servei. Així doncs us proposem que per un sopar ideal s'escullin 4 tapes per persona, postres incloses. I proposar-vos que jugueu a compartir, per tant haureu de tenir en compte que si sou colla n'haureu de duplicar o triplicar la demanda (per cada tapa en poden menjar 3)

MENÚ DE TAPES (TOTA LA TAULA COMPLETA)

PERNIL IBÈRIC AMB TORRADETES, , AMANIDA D'HIVERN, MILFULLES DE BRANDADA DE BACALLÀ,
CANELÓ DE VEDELLA I ÀNEC i LA TAPA DELS XEFS.

I DE SEGON A ESCOLLIR ENTRE ELS SEGÜENTS PLATILLOS

LLOM DE BACALLÀ A LA LLAUNA, SUQUET DE CORBALL , SECRET DE PORC D'OSONA AMB SAL D'OPORTO,
GALTA DE VEDELLA MELOSA AMB FORMATGE BLAU I MONIATO , MAGRET D'ÀNEC FILATEJAT
O TALLADA DE VACA AMB SALS DE CEPS

I A ESCOLLIR UN POSTRE DE LA CARTA DE DOLÇOS

AMB AIGUA, PA , 2 COPES DE VI **25 EUROS PER PERSONA IVA INCLÒS**

PLATILLOS DOLÇOS

Lemon pie – Versió del D.O.VIC del mojito	2.95€
Trufes casolanes amb nata muntada	1€ la unitat
Postres de suca-mulla (copeta de vi dolç amb carquinyolis casolans)	2.90€
Mató a les dues xocolates o amb mel	2.10€
Crema suau de iogurt amb textures de mango	2.70€
Brownie amb gelat de coco	2.90€
Tatin de poma al forn amb nata muntada	3.10€
Gelat de torró amb un raig de ratafia	2.90€
Sorbet de gerds i llimona amb licor de fruites	2.70€
Taronja a la taronja	2.00€