

Aperitius

Croquetes casolanes de pernil ibèric

Croquetes casonales de brandada de bacallà

Calamars a l'andalusa

Patates braves

Cruixent de moniato amb salsa brava i orenga

1/2 Ració de pernil ibèric

Ració de pernil ibèric (150 gr.)

Formatge manxeg a daus

Gambes salades

Escopinyes

Ració de pa

Ració de pa torrat amb tomàquet i all

Entrants i amanides

Amanida especial Samuntà, amb fruita del temps, fruits secs i formatge de cabra a la vinagreta de mel i mostassa

Entremès Samuntà amb embotits de la comarca

Amanida grega amb iogurt, fruits secs i vinagre balsàmic de Mòdena

Esqueixada de bacallà amb romesco i pebre vermell de la Vera

Amanida de tonyina amb bacallà, anxoves de l'Escala, romesco i oli d'oliva

Amanida de tomàquet cor de bou amb formatge de cabra, orenga i anxoves de l'Escala

Amanida verda amb olives

Pastes i arrossos

Paella de la casa (carn i peix)

Paella marinera

Fideuà de la casa amb all i oli

Arròs caldós amb llamàntol

Arròs amb conill i cargols d'Òdena

Paella de verduretes

Macarrons a la bolonyesa gratinats al forn amb formatge

Canalons de carn amb beixamel al forn

(Els arrossos i fideuà mínim dues racions)

I per els petits de la casa

Macarrons a la bolonyesa sense gratinar

Mitja botifarra a la brasa amb patates

Menú infantil

Combinat de macarrons sense gratinar, pollastre arrebossat amb patates fregides, beguda i postre

Cargols (especialitat de la casa)

El restaurant Samuntà, confrare fundador i participant a la fira de la vinyala, els convida a gaudir de les nostres receptes cuinades amb la vinyala d'Òdena, varietat característica de la Conca d'Òdena

Cargols a la llauna amb all i julivert (el bover de sempre)

Vinyales d'Òdena amb suc picant, pernil, xoriço i botifarra negra

Vinyales d'Òdena amb peus de porc i salsa de xocolata

Vinyales d'Òdena a la gormanda (saltejades amb pernil ibèric i pebre negre)

Vinyales d'Òdena a la llauna amb sal, pebre i tomàquet

Vinyales d'Òdena amb conill de la fira

Cargols d'escull i vinya amb calamar, gambetes i cruixent de pernil ibèric

*Menú degustació de cargolada (mínim dues racions)
(tast de totes les nostres receptes de cargols, amb una amanida de tomàquet cor de bou d'entrant, vi, cava, postre, cafè i xarrup de ratafia casolana)*

Carns i rostits

Delícies de vedella Samuntà a la llosa

*Entrecot de vedella a la brasa al gust
(al pebre, al roquefort)*

Filet de vedella a la llosa

Mitjana de vedella a la llosa (1Kg mínim)

Graellada de carn amb guarnició

Costellam de porc a la brasa pintat amb salsa barbacoa

Costelles de xai a la brasa (xai d'Òdena ecològic)

Carn de xai a la brasa (xai d'Òdena ecològic)

Peus de porc a la brasa amb mongetes

Bistec de vedella a la planxa amb patates

Conill a la brasa amb all i oli

Mitja espatlleta de xai al forn amb bolets

Peixos i marisc

Sèpia a la planxa amb gambes i all i julivert

Bacallà a la llauna

Bacallà amb samfaina i patates al forn

Bacallà a la mel amb poma al forn i fruits secs

Bacallà a la brasa amb verduretes saltejades

Gambes a l'allet

Gambes a la planxa amb all i julivert

Per encàrrec

Mariscada freda sobre una font de gel coberta per ostres, musclos, cloïses, cargolins, cargols de punxes, llagostins, boques, escamarlans i gambes, acompanyada de salsa tàrtara.

(mínim dues racions)