

# MENÚ MIGDIA SETMANAL

## MENÚ MEDIODIA SEMANAL

24€

DE DILLUNS A DIVENDRES EXCEPTE FESTIUS

DE LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS

Inclou pa. Beguda no inclosa *Incluye pan. Bebida no incluida*

Tots els nostres preus son en euros i IVA inclòs *Todos nuestros precios son en euros e I.V.A. incluido*

Pa ECO, tomàquet y oli d'oliva verge extra 3€

Pan ECO con tomate y aceite de oliva 3€

### Entrants Entrantes

Gaspatxo de cireres amb pernil d'ànec confitat

Gazpacho de cerezas con jamón de pato confitado

Amanida de salmó fumat, daus de formatge fresc a les fines herbes i vinagreta d'anet

Ensalada de salmón ahumado, dados de queso fresco a las finas hierbas y vinagreta de eneldo

Tomàquet Monterosa a la brasa amb salmorejo d'alfàbrega, ametlles torrades i mel

Tomate Monterosa a la brasa con salmorejo de albahaca, almendras tostadas y miel

La nostra lasanya de botifarra esparracada amb formatge Maó i aroma de tòfona

Nuestra lasaña de butifarra esparracada con queso Mahón y aroma de trufa

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco tradicional

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco tradicional

Pop a la brasa amb hummus de pèsols a la menta i maionesa de ají groc (supl.4€)

Pulpo a la brasa con hummus de guisantes a la menta y mayonesa de ají amarillo (supl.4€)



### Plat principal Plato principal

Llbarro a la donostiarra amb patata fornera

Lubina a la donostiarra con patata panadera

Entrecot de vedella a la brasa amb juliana de verdures i salsa de pebre verd

Entrecot de ternera al Jospet con juliana de verduras y salsa de pimienta verde

Arròs amb pollastre marinat a la brasa i verdures (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz con pollo marinado a la brasa y verduras (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Pokebowl vegà amb tofu marinat i teriyaki

Pokebowl vegano con tofu marinado y teriyaki

Filet de vedella amb parmentier de patata, ceps i trompetes de la mort (supl.6€)

Solomillo de ternera con parmentier de patata, ceps y trompetas de la muerte (supl.6€)

Cua de rap en salsa amb bolets i gambes (supl.6€)

Cola de rape en salsa con setas y gambas (supl.6€)

Arròs caldós de llamàntol al forn de carbó (cada 2 persones, supl. 6€ persona)

Arroz caldoso de bogavante al horno de carbón (cada 2 personas, supl. 6€ persona)



### Les postres Postres

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

Mousse de xocolata amb fruits vermells silvestres

Mousse de chocolate con frutos rojos silvestres

Arròs amb llet de coco, llima i tocs avainillats

Arroz con leche de coco, lima y toques avainillados

Crema catalana de 14 gemmes amb crumble de gerd

Crema catalana de 14 yemas con crumble de frambuesa