

MENÚ MIGDIA SETMANAL

MENÚ MEDIODIA SEMANAL

22€ DILLUNS A DIVENDRES / LUNES A VIERNES

26€ CAP DE SETMANA I FESTIUS / FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

Pa de vidre, tomàquet i oli d'oliva verge extra 3€

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva 3€

Entrants Entrantes

Crema d'espàrrecs de marge acompanyada de torrada de sègol amb brandada de bacallà i pebrot
Crema de espàrragos trigueros acompanyada de tostada de centeno con brandada de bacalao y pimiento

Amanida amb pernil ibèric, poma, nous i salsa de formatge de cabra

Ensalada con jamón ibérico, manzana, nueces y salsa de queso de cabra

Tomàquet KMO amb ventresca de tonyina, ou dur i mongetes fines

Tomate KMO con ventresca de atún, huevo duro y judías finas

Croquetes (3) de txangurro, llagostins amb rovellons i de bolets amb amanida de crudités

Croquetas (3) de txangurro, langostino con rovellones y setas con ensaladita de crudités

Pasta fiocchi farcida de pera i formatge parmesà amb salsa de sàlvia

Pasta fiocchi rellena de pera y queso parmesano con salsa de salvia

Graellada de verdures amb salsa Romesco

Parrillada de verdura con salsa Romesco

Pop a la brasa, amb trinxat de patata i ceba amb salsa de pebre vermell de la Vera (supl. 4€)

Pulpo a la brasa, con "trinxat" de patata y cebolla con salsa de pimentón de la Vera (supl. 4€)

Plat principal Plato principal

Carn a la brasa: Onglet de vedella o pollastre marinat amb coriandre i allada amb patata Caliu, pebrots de Padró, bolets Portobello i salsa de pebre verd

Carne a la brasa: Onglet de ternera o pollo marinado con cilantro y ajo acompañado de patata Caliu, pimientos de Padrón, setas Portobello y salsa de pimienta verde

Orada a la planxa amb fideuà, cloïsses i salsa de marisc flamejada

Dorada a la plancha con fideuà, almejas y salsa de marisco flambeada

Couscous de verdura amb wok de pak choi, pebrot i tofu

Couscous de verdura con wok de pak choi, pimiento y tofu

Arròs de calamar, botifarra negra i carbassa al forn de carbó

Arroz de calamar, butifarra negra y calabaza al horno de carbón

Filet de vedella a la brasa amb trompetes de la mort, ceps, patata amb tòfona i salsa de foie (supl.6€)

Solomillo de ternera a la brasa, trompetas de la muerte, boletus, patata trufada y salsa de foie (6€)

Llenguado a la planxa amb espàrrecs de marge, patata i meunière d'ametlles (supl.6€)

Lenguado a la plancha con espàrragos trigueros, patata y meunière de almendras (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€ por persona)

Les postres Postres

Assortiment de fruita natural

Surtido de fruta natural

Pastís de xocolata blanca, fruits vermells i iogurt

Pastel de chocolate blanco, frutos rojos y yogur

Assortiment de formatges: Sant Simó fumat, Arzúa i Taleggio amb mermelada de figues

Surtido de quesos: San Simón ahumado, Arzúa y Taleggio con mermelada de higos

Tartaleta amb crema de taronja, mandarina i kiwi

Tartaleta con crema de naranja, mandarina y kiwi

Sorbet de llimona i mango

Sorbete de limón y mango

Inclou aperitiu i pa. Beguda no inclosa Incluye aperitivo y 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