

# 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 i oli d'oliva verge extra 3€

Pan ECO con tomate y aceite de oliva 3€

### Entrants Entrantes

Gaspatxo de síndria gelada amb la seva picada i crostons

Gazpacho de sandía helada con su picadillo y picatostes

Amanida d'enciams, salmó fumat, poma verda i vinagreta de maduixes

Ensalada de lechugas, salmón ahumado, manzana verde y vinagreta de fresas

Tomàquet Monterosa amb molles de formatge de cabra, anxoves i amaniment de menta

Tomate Monterosa con migas de queso de cabra, anchoas y aliño de menta

Penne Rigate a la carbonara de pernil ibèric amb teula de formatge Parmesà

Penne Rigate a la carbonara de jamón ibérico con teja de queso Parmesano

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco

Pop a la brasa amb parmentier de carbassa i velouté de llimona (supl.4€)

Pulpo a la brasa con parmentier de calabaza y velouté de limón (supl.4€)



### Plat principal Plato principal

Bacallà a la llauna amb mongetes de santa Pau saltades

Bacalao a la llauna con alubias de santa Pau salteadas

Entrecot de vedella a la brasa amb vegetals glacejats a les fines herbes i salsa de formatge blau

Entrecot de ternera a la brasa con vegetales braseados a las finas hierbas y salsa de queso azul

Risotto de bolets de temporada amb tòfona à la minute

Risotto de setas de temporada con trufa à la minute

Albergínies farcides de bolonyesa vegana de soja texturitzada

Berenjenas rellenas de boloñesa vegana de soja texturizada

Rap a la brasa amb salsa d'escamarlans i puré de moniato (supl.6€)

Rape a la brasa con salsa de cigalas y puré de boniato (supl.6€)

Filet de vedella a la brasa amb puré de patates trufat, ceps i trompetes de la mort (supl.6€)

Solomillo de ternera a la brasa con puré de patatas trufado, boletus y trompetas de la muerte (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

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

Brownie de xocolata i nous amb gelat de crème brûlée

Brownie de chocolate y nueces con helado de crème brûlée

El tradicional arròs amb llet

El tradicional arroz con leche

Gelat de iogurt búlgar amb macedònia

Helado de yogurt búlgaro con macedonia