

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 són 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

Crema de carbassó amb encenalls de formatge de cabra i crostons al curri

Crema de calabacín con virutas de queso de cabra y picatostes al curry

Amanida de pernil d'ànec, poma confitada, nous i formatge Taleggio

Ensalada de jamón de pato, manzana confitada, nueces y queso Taleggio

Tomàquet Monterosa amb ventresca de tonyina, escalivada de pebrot vermell i vinagreta d'olivada

Tomate Monterosa con ventresca de atún, escalivada de pimiento rojo y vinagreta de olivada

Pasta Rigatoni amb salsa de formatge brie, tòfona i xampinyons saltats

Pasta Rigatoni con salsa de queso brie, trufa y champiñones salteados

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco

Pop a la brasa amb patata fornera i mojo verd de menta i coriandre (supl. 4€)

Popo a la brasa con patata panadera y mojo verde de menta y cilantro (supl. 4€)

Plat principal Plato principal

Llobarro a la planxa amb verdures saltades i salsa verda d'alfàbrega

Lubina a la plancha con verduras salteadas y salsa verde de albahaca

Entrecot de vedella a la brasa amb pure de patata, moniato i crema suau de bolets

Entrecot de ternera a la brasa con pure de patata, boniato y crema suave de setas

Arròs mar i muntanya de calamar, botifarre de Perol i musclos

Arroz mar y montaña de calamar, butifarra de Perol y mejillones

Wok de bulgur, tofu, salsa teriyaki i coulis de pebrot del piquillo

Wok de bulgur, tofu, salsa teriyaki y coulis de pimiento del piquillo

Rap amb salsa marinera acompañat de quinoa i vegetals (supl. 6€)

Rape con salsa marinera acompañado de quinoa y vegetales (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 amb gelat de núvol

Brownie de chocolate con helado de nube

Mousse de iogurt amb peres caramel·litzades

Mousse de yogur con peras caramelizadas

Sorbet de gerds i mango

Sorbete de fresa y mango