

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 tibia vichyssoise amb pa de peix i juliana de porros

Crema tibia vichyssoise con pan de pescado y juliana de puerros

Amanida amb pemil ibèric, endívies, nous i vinagreta de formatge de cabra

Ensalada con jamón ibérico, endivias, nueces y vinagreta de queso de cabra

Tomàquet KMO amb areng fumat i avocat

Tomate KMO con arenque ahumado y aguacate

Saltat d'espàrrecs, pebrot, cansalada i ou escumat amb vinagreta d'olivada

Salteado de espárragos, pimiento, panceta y huevo poché con vinagreta de olivada

Raviolis de bolets amb salsa de formatge i ceps

Raviolis de setas con salsa de queso y boletus

Graellada de verdura amb salsa romesco

Parrillada de verdura con salsa romesco

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

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



Plat principal Plato principal

Onglet o entrecot de vedella a la brasa, patata Caliu, pebrots de padró, gírgoles i salsa Café de Paris

Onglet o entrecot de ternera a la brasa, patata, pimientos de Padrón, gírgolas y salsa Café de Paris

Orada a la planxa amb samfaina i gules amb allada

Dorada a la plancha con samfaina y gulas al ajillo

Filet de porc marinat i a la brasa amb poma al forn farcida de foie i ceba acompanyat de salsa agre dolça de codonyat

Solomillo de cerdo marinado y a la brasa con manzana al horno rellena de foie y cebolla acompañado de salsa agridulce de membrillo

Fideuà de verdura amb allioli de pebrot del piquillo feta al forn de carbó

Fideua de verdura con alioli de pimiento del piquillo al horno de carbón

Arròs del senyoret al forn de carbó (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz del senyoret al horno de carbón (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

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 casolans Postres caseros

Assortiment de fruita natural

Surtido de fruta natural

Profiterol chouquette amb crema de café i ametlles

Profiterol chouquette con crema de café y almendras

Mousse de xocolata, pa de pessic i pera

Mousse de chocolate, bizcocho y pera

Sopeta de fruits vermells amb gelat de iogurt natural

Sopita de frutos rojos con helado de yogur natural

Sorbet de llimona i gerds

Sorbete de limón y frambuesa

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