

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

Crema de vichyssoise amb cruixent de ceba

Crema de vichyssoise con crujiente de cebolla

Amanida de pernil ibèric, taronja, nous i vinagreta balsàmica de figues

Ensalada de jamón ibérico, naranja, nueces y vinagreta balsámica de higos

Tomàquet Monterosa amb salmó fumat, cremós de "creamland", ruca i vinagreta de mostassa

Tomate Monterosa con salmón ahumado, cremoso de "creamland", rúcula y vinagreta de mostaza

Penne rigate amb salsa de ceps i formatge parmesà

Penne rigate con salsa de ceps y queso parmesano

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco tradicional

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco tradicional

Pop a la brasa amb puré de carbassa i "mojo picon" (supl.4€)

Pulpo a la brasa con puré de calabaza y mojo picon (supl.4€)

Plat principal Plato principal

Lluç a la planxa amb timbal de pastanaga, espinacs i sala de cava

Merluza a la plancha con timbal de zanahoria, espinacas y sala de cava

Entrecot a la brasa amb patata fornera, saltats d'espàrrecs de marge i salsa de pebre verd

Entrecot a la brasa con patata panadera, salteados de espárragos trigueros y salsa de pimienta verde

Arròs negre de calamar i gambes al forn de carbó (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz negro de calamar y gambas al horno de carbon (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Tataki de tofu amb couscous de verdures i salsa teriyaki

Tataki de tofu con couscous de verduras y salsa teriyaki

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

Solomillo de ternera con trompetas de la muerte, boletus, patata trufada y salsa de foie (supl.6€)

Rap a la planxa amb juliana de verdures i salsa d'escamarlans i musclo (supl.6€)

Rape a la plancha con juliana de verduras y salsa de cigalas y mejillón (supl.6€)

Arròs caldós de llamàntol al forn de carbó (cada 2 persones, supl. 8€ persona)

Arroz caldoso de bogavante al horno de carbón (cada 2 personas, supl. 8€ persona)

Les postres Postres

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent"

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"

Gelat de maduixa amb brunoise de préssec en almívar

Helado de fresa con brunoise de melocotón en almibar

Peres al vi negre amb gelat de fava tonka

Peras al vino tinto con helado de haba tonka