

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

Sopa de meló al vi de Porto i xips de pernil ibèric

Sopa de melón al vino de Oporto con chips de jamón ibérico

Amanida de llagostí i mango amb vinagreta d'alvocat

Ensalada de langostino y mango con vinagreta de aguacate

Tomàquet Monterosa amb formatge feta, raïm i crema balsàmica trufada

Tomate Monterosa con queso feta, uvas y crema balsámica trufada

Gnocchis de patata amb pesto rosso i formatge de la Garrotxa

Gnocchis de patata con pesto rosso y queso de la Garrotxa

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 vermell (supl.4€)

Pulpo a la brasa con patata panadera y mojo rojo (supl.4€)



Plat principal Plato principal

Lluç a la planxa amb puré de coliflor i amaniment de ceba tendra i tomàquet

Merluza a la plancha con puré de coliflor y aliño de cebolla tierna y tomate

Cassola de fricandó de vedella amb girgoles i acabat de tòfona à la minute

Cazuela de fricandó de ternera con girgolas y acabado de trufa à la minute

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

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

Tataki de tofu amb saltat de verdures i coulis de tomàquet

Tataki de tofu con salteado de verduras y coulis de tomate

Reig a la marinera amb crema suau d'espínacs i musclos (supl.6€)

Corvina a la marinera con crema suave de espinacas y mejillones (supl.6€)

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

Solomillo de ternera a la brasa con puré de patatas, 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

Coulant de xocolata amb gelat de maduixa

Coulant de chocolate con helado de fresa

Peres al vi negre amb crema de vainilla

Peras al vino tinto con crema de vainilla

Sorbent de fruita de la passió amb daus de kiwi

Sorbete de maracuyá con dados de kiwi