

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 de vidre, tomàquet i oli d'oliva verge extra 3€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva 3€

Entrants Entrantes

Sopa de ceba amb crostons i lasques de formatge Emmental

Sopa de cebolla con picatostes y lascas de queso Emmental

Amanida de pernil d'ànec, pera confitada, nous i vinagreta de balsàmic

Ensalada de jamón de pato, pera confitada, nueces y vinagreta de balsámico

Tomàquet Monterosa amb formatge fresc, canonges i vinagreta de raïm

Tomate Monterosa con queso fresco, canónigos y vinagreta de uva

Salat de calamars amb wok de verdura i sèsam

Salteado de calamares con wok de verdura y sésamo

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco

Pop a la brasa amb pure de patata i pebre vermell de la Vera (supl.4€)

Pulpo a la brasa con puré de patata y pimentón de la Vera (supl.4€)

Plat principal Plato principal

Bacallà a la planxa amb poma confitada i mussolina de codony

Bacalao a la plancha con manzana confitada y muselina de membrillo

Vedella a la brasa: Onglet o entrecot amb patates palla, pebrots del Padró i salsa de mostassa verda

Ternera a la brasa: Onglet o entrecot con patata paja, pimientos del Padrón y salsa de mostaza verde

Arròs mar i muntanya amb escamarlà, calamar, botifarra de Perol i bolets (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz mar y montaña con cigala, calamar, butifarra de Perol y setas (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Estofat vegà de llenties amb xampinyons i tofu

Estofado vegano de lentejas con champiñones y tofu

Rap a la planxa amb tagliatelle de verdures i salsa marinera (supl.6€)

Rape a la plancha con tagliatelle de verduras y salsa marinera (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

Sorbet de gerds amb brunesa de kiwi

Sorbete de frambuesa con brunoise de kiwi

Lingot de xocolata gelat i praliné

Lingote de chocolate helado y praliné