

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

Sopa de ceba amb torrada i emmental gratinat

Sopa de cebolla con tostada y emmental gratinado

Amanida amb formatge brie arrebossat, raïms, nous i vinagreta de maduixa

Ensalada con queso brie rebozado, uvas, nueces y vinagreta de fresa

Tomàquet KMO amb salmó fumat, espàrrecs blancs i salsa cremosa de fines herbes

Tomate KMO con salmón ahumado, espárragos blancos y salsa cremosa de finas hierbas

Ous ECO estrellats amb pernil ibèric

Huevos ECO estrellados con jamón ibérico

Croquetes de ceps amb foie i rap amb gambes acompanyades d'amanida de crudités

Croquetas de boletus con foie y rape con gambas acompañadas de ensalada de crudités

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

Carn a la brasa: Onglet de vedella o palpis de xai amb patata caliu, pebrots del padró, bolets portobello i salsa de ceps

Carne a la brasa: Onglet de ternera o palpis de cordero con patata caliu, pimientos del padrón, setas portobello y salsa de ceps

Lubina a la planxa amb gamba, verdura al safrà, bisque d'escamarlans i carbassa

Lubina a la plancha con gamba, verdura al azafrán y bisque de cigalas y calabaza

Couscous amb samfaina, xampinyons i espàrrecs de marge

Couscous con sanfaina, champiñones y espárragos trigueros

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

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

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

Solomillo de ternera a la brasa, trompetas de la muerte, boletus, patata y salsa de foie (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

Assortiment de fruita natural

Surtido de fruta natural

Mousse casolana de xocolata amb sablé d'avellanes i coulis de fruits vermells

Mousse casera de chocolate con sablé de avellanas y coulis de frutos rojos

Sorbets de mandarina i pinya

Sorbetes de mandarina y piña

Gelat de plàtan amb nata muntada i ametlles torrades

Helado de plátano con nata montada y almendras tostadas

Flam de formatge amb compota de figues

Flan de queso con compota de higos

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*