

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

Salmorejo de préssec i alfàbrega amb cruixent d'ibèric

Salmorejo de melocotón y albahaca con crujiante de ibérico

Amanida de patata trufada i llima amb crema de pèsols

Ensaladilla de patata trufada y lima con crema de guisantes

Tomàquet Monterosa amb ventresca de tonyina, ceba tendra i oli de tomàquet sec

Tomate Monterosa con ventresca de atún, cebolla tierna y aceite de tomate seco

Rigatoni al pesto de poma i emulsió de parmesà

Rigatoni al pesto de manzana y emulsión de 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 patata i bisque d'escamarlans (supl.4€)

Pulpo a la brasa con puré de patata y bisque de cigalas (supl.4€)



Plat principal Plato principal

Llobarro a la planxa amb patata fornera i vinagreta fresca d'api i tomàquet

Lubina a la plancha con patata panadera y vinagreta fresca de apio y tomate

Entrecot de vedella a la brasa amb patata caliu i xampinyons

Entrecot de ternera a la brasa con patata caliu y champiñones

Arròs mariner de calamar, cloïsses, musclos i gambons (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz marinero de calamar, almejas, mejillones y gambones (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Poke bowl vegà amb tofu saltat

Poke bowl vegano con tofu salteado

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€)

Cua de rap amb juliana de verdures i salsa marinera amb musclos (supl.6€)

Cola de rape con juliana de verduras y salsa marinera con mejillones (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€ persona)



Les postres Postres

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Sorbet de gerds amb brunoise de pera

Sorbete de frambuesa con brunoise de pera

Cheesecake amb fruits vermells

Cheesecake con frutos rojos