

# 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 carbassó amb molles de formatge de cabra

Crema de calabacín con migas de queso de cabra

Amanida de pernil d'ànec amb peres caramel·litzat, nous i vinagreta de figues

Ensalada de jamón de pato con peras caramelizadas, nueces y vinagreta de higos

Tomàquet Monterosa amb sardina fumada, escalivada de pebrots vermells i reducció de Pedro Jimenez

Tomate Monterosa con sardina ahumada, escalivada de pimientos rojos y reducción de Pedro Jimenez

Lasanya casolana de carn amb beixamel de bolets

Lasaña casera de carne con bechamel de setas

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco tradicional

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco tradicional

Pop a la brasa amb ceba i parmentier de patates (supl.4€)

Pulpo a la brasa encebollado con parmentier de patatas (supl.4€)

### Plat principal Pláto principal

Llobarro a la planxa amb confitat de porros i salsa caviar de mújol

Lubina a la plancha con confitado de puerros y salsa caviar de mújol

Entrecot de vedella a la brasa amb wok de verdures i salsa de pebrots verds

Entrecot de ternera a la brasa con wok de verduras y salsa de pimientos verdes

Arròs negre de calamarcets i escamarlans (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz negro de calamarcitos y cigalas (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Caneló cruixent de verdures amb salsa agredolça de coco

Canelón crujiente de verduras con salsa agridulce de coco

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 velouté d'avellanes, musclos i juliana de verdures (supl.6€)

Cola de rape con velouté de avellanas, mejillones y juliana de verduras (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

Pastís de xocolata casolà amb fruits vermells

Pastel de chocolate casero con frutos rojos

Sorbet de mango amb brunoise de kiwi

Sorbete de mango con brunoise de kiwi

Mousse de iogurt amb poma caramel·litzada i crumble de festuc

Mousse de yogur con manzana caramelizada y crumble de pistacho