

# 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

Sopa gelada de meló i menta amb formatge feta i crostons

Sopa helada de melón y menta con queso feta y picatostes

Amanida de tres enciams amb molles de formatge de cabra i vinagreta de nous

Ensalada de tres lechugas con migas de queso de cabra y vinagreta de nueces

Tomàquet monterosa amb anxoves del cantàbric, ruca i amaniment de romaní

Tomate monterosa con anchoas del cantábrico, rúcula y aliño de romero

Rigatoni a la crema de salmó fumat amb tàperes fregides

Rigatoni a la crema de salmón ahumado con alcaparras fritas

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 moniato i oli de curri (supl.4€)

Pulpo a la brasa con puré de boniato y aceite de curry (supl.4€)



### Plat principal Plato principal

Bacallà a la llauna amb mongetes de santa pau

Bacalao a la llauna con judías de santa pau

Fricandó de vedella estofat a foc lent amb trompetes de la mort

Fricandó de ternera estofado a fuego lento con trompetas de la muerte

Arròs melós de mariscs (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

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

Wok de tagliatelle de verdures i tofu

Wok de tagliatelle de verduras y tofu

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

Solomillo de ternera con parmentier de patata, ceps y trompetas de la muerte (supl.6€)

Cua de rap a la marinera amb cloïsses i musclos (supl.6€)

Cola de rape a la marinera con almejas y 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

Coulant de xocolata amb gelat de mango

Coulant de chocolate con helado de mango

Sorbet de llimona verda amb daus de meló cantaloup

Sorbete de limón verde con dados de melón cantaloup

Pastís de xocolata amb coulis de fruita de la passió

Tarta de chocolate con coulis de fruta de la pasión