

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 i oli d'oliva verge extra 3€

Pan ECO con tomate y aceite de oliva 3€

Entrants Entrantes

Vichyssoise de porro i remolatxa amb cecina de lleó fumada

Vichyssoise de puerro y remolacha con cecina de león ahumada

Amanida de tardo amb formatge blau, peres dolces i vinagreta de gerds

Ensalada otoñal de queso azul, peras dulces y vinagreta de frambuesas

Tomàquet Monterosa enfornat amb pesto de ruca i daus de tonyina marinats

Tomate Monterosa horneado con pesto de rúcula y dados de atún marinados

Penne Rigate a la crema de salmó fumat amb lesques d'avellanes torrades

Penne Rigate a la crema de salmón ahumado con lascas de avellanas tostadas

Tabulé de cous cous amb samfaina manxec fred

Tabulé de cous cous con pisto manchego frío

Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco tradicional

Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco tradicional

Pop a la brasa amb patates rebolcades al pebre vermell i mojo d'alvocat i menta (supl.4€)

Pulpo a la brasa con patatas revolconas al pimentón y mojo de aguacate y menta (supl.4€)



Plat principal Plato principal

Lluç de pinxo a la planxa amb crema de musclos en escabetx i puré de pèsols

Merluza de pincho a la plancha con crema de mejillones en escabeche y puré de guisantes

Entrecot de vedella 250gr al Jospet amb mini verdures fumades i demiglace del suc

Entrecot de ternera 250gr al Jospet con mini verduras ahumadas y demiglace de su jugo

Patates saltejades amb kale, xampinyons, magrana i nous

Patatas salteadas con kale, champiñones, granada y nueces

Risotto de carbassa de tardor amb formatge de la Garrotxa Sant Gil d'Albió

Risotto de calabaza de otoño con queso de la Garrotxa Sant Gil d'Albió

Filet de vedella a la brasa amb puré de patata trufat i ceps confitats (supl.6€)

Solomillo de ternera a la brasa con puré de patata trufado y ceps confitados (supl.6€)

Cua de vedella estofades a vuit hores amb moniatos dolços a la brasa (supl.3€)

Rabo de ternera estofadas a ocho horas con boniatos dulces a la brasa (supl.3€)

Rap al forn amb salsa de nyores i espaguetis de carbassó al carbó (supl.6€)

Rape al horno con salsa de ñoras y espaguetis de calabacín al carbón (supl.6€)

Arròs melós d'escamarlà fresc i cloïsses de carril (supl.4€)

Arroz meloso de cigala fresca y almejas de carril (supl.4€)

Les postres Postres

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

Natilla de l'Ascent amb sorra d'ametlla

Natilla del Ascent con arena de almendra

Brownie de xocolata amb gelat de dues vainilles

Brownie de chocolate con helado de dos vainillas

Sorbet de maracuià amb pinya infusionada al Marie Brizard

Sorbete de maracuyá con piña infusionada al Marie Brizard