





# tapas




para compartir al cento de la mesa




Cigalas de Arenys abiertas a la plancha  
glaseadas con all-i-oli. - 32,50€

Flores de calabacín rellenas de queso crema,  
tomates secos, anchoas y albahaca. 18,50 €   

Murgulas flambeadas al brandy  
con foie a la crema 1/2 14,90 € - 28,50 € 


Perretxiko “la seta de sant Jordi” salteados  
con ajo y perejil. 1/2 15,80€ 29,50€


Croquetas de chorizo ibérico  
y miel. 4 piezas 8,50 €   

Gyozas de langostinos “ 4 piezas” con  
verduritas al lemon grass y ponzu. 9,80 €   

## menú semanal

### primeros platos.

Gazpacho de melón con jamón,  
pipas de calabaza y aceite de albahaca. 

Timbal tibio de escalibada con  
queso de cabra y olivas negras. 



Ensalada niçoise con patatas, atún,  
tomate, cebolla y huevos de codorniz.  

Berenjena asada con straciatella de búfala,  
tomates secos, olivas de kalamata, nueces y pesto.  

Huevos a 63º con chorizo ibérico,  
cebolla tierna y patatas paja. 

Risotto al gorgonzola con jamón ahumado,  
calabacín y champiñones al tomillo. 

### segundos platos

Calamarcitos salteados con verduras  
al estilo Thai con cacahuets tostados.  

Bacalao confitado con espinacas  
a la catalana y espuma de all-i-oli.   

Emperador a la plancha con alga wakame al sésamo,  
shitake, mahonesa de kimchi y perlas de tobiko.   

Canelón de wonton relleno de ternera y  
calabacín con salsa de garam masala. 


Pollo picantón el “Xicot” con salsa de curry  
verde, langostinos y patatitas. 

Flank Steak de ternera a la brasa con  
chimichurri y patatas rústicas.

### postres

se tiene que pedir junto con el menú

Tarta lemon Pie con  
merengue suizo.    

Bavaroise de yogur con gelé de  
fresas a la menta. 

Helado de plátano con  
virutas de chocolate. 

Carpaccio de piña al anís con  
sorbete de frambuesa.

Tiramisú con helado de café.   

Ensalada de fruta del tiempo.

**primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida incluida.**

28,90 € - De Miercoles a viernes mediodía. Iva incluido 31,50 € - Sábados mediodías. Iva incluido

### vinos recomendados

#### blanc d.o. terra alta

Ilercanovia.  
Garnatxa 2.024. 21,50 €

#### tinto d.o. Rioja

Viña Pomal  
Seleccion 106 Barrica 2.020 24,50 €

#### cava

Arcs Collecta Blanc Noirs  
brut Reserva Codorniu 21,50 €



Servicio de menu semanal de miercoles a sábado mediodías no festivos.




Envases para llevar, taper y bolsa 1,00 €-


Si és usted celiaco o tiene alguna intolerancia informe al equipo de sala para activar los protocolos adecuados.

# tapes




## per compartir al centre de la taula



Escamarlans d'Arenys obertes a la planxa glacejades amb all-i-oli. 32,50€  

Flors de carbassó farcides de formatge crema, tomàquets secs, anxoves i alfàbrega. 18,50 €   

Murgules flamejades al brandi amb foie a la crema 1/2 14,90 € - 28,50 € 


Perretxiko "el bolet de Sant Jordi" saltats amb all i julivert. 1/2 15,80€ 29,50€

Croquetes de xoriço ibèric i mel. 4 peces. 8,50 €   



Gyozas de llagostins "4 peces" amb verduretes al lemon grass i ponzu. 9,80 €  



## menú setmanal

### primers plats.

Gaspatxo de meló amb pernil, pipes de carbassa i oli d'alfàbrega. 

Timbal tebi d'escalivada amb formatge de cabra i olives negres. 



Amanida niçoise amb patates, tonyina, anxoves, tomàquet, ceba i ous de guatlla.  




Albergínia rostida amb straciatella de búfala, tomàquets secs, olives de kalamata, nous i pesto.  

Ous a 63º amb xoriço ibèric, ceba tendra i patates palla. 

Risotto al gorgonzola amb pernil fumat, carbassó i xampinyons a la farigola. 

### segons plats

Calamarcets saltejats amb verdures a l'estil Thai amb cacauets torrats.  

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana i escuma d'all-i-oli.   

Emperador a la planxa amb alga wakame al sèsam, shitake, maionesa de kimchi i perles de tobiko.   

Caneló de wonton farcit de vedella i carbassó amb salsa de garam masala. 

Pollastre picantó el Xicot amb salsa de curri verd, llagostins i patatetes. 

Flank Steak de vedella a la brasa amb chimichurri i patates rústiques.

### postres

#### s'ha de demanar juntament amb el menú

Pastís lemon Pie amb merenga suís.    

Bavaroise de iogurt amb gelée de maduixes a la menta. 

Gelat de plàtan amb encenalls de xocolata. 

Carpaccio de pinya a l'anís amb sorbet de gerds.

Tiramisú amb gelat de cafè.   

Amanida de fruita del temps.

### primer plat, segon plat, postres, pa i beguda inclosa.

28,90 € - De dimecres a divendres migdia. Iva inclòs 31,50 € - Dissabtes migdies. Iva inclòs

### vins recomanats

#### blanc d.o. Terra Alta

Iercanovia.  
Garnatxa Blanca 2.024.  
21,50 €

#### negre d.o. Rïoja

Viña Pomal  
Seleccion 106 Barrica 2.020  
24,50 €

#### cava

Arcs Collecta Blanc Noirs  
brut Reserva Codorniu 21,50 €

Servei de menú setmanal de dimecres a dissabte migdies no festius.

Envasos per emportar, taper i bossa 1,00 €

Si vostè és celíac o té alguna intolerància informe a l'equip de sala per activar els protocols adequats.