

tapas para compartir

Guisantes del Maresme salteados con butifarra negra y cebolla tierna. ½€ 13,50€ 24,50€

Alcachofas a la brasa con anguila ahumada, queso Payoyo y ajoblanco. 17,50 €

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

Pulpo a la brasa con patata al caliu y espuma de all-i-oli. ½ 12,80€ 22,50€

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 de la semana

primeros platos.

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

Mezclum de ensaladas con becon crujiente, crostones, aguacate, parmesano y salsa de anchoas.

Ensalada niçoise de patatas, atún, tomate, cebolla, pimiento verde, judías y huevos de codorniz.

Col kale salteada con boniato, queso feta y pipas con vinagreta de miel y mostaza.

Huevos a 63º con ajos tiernos, chorizo y patatas paja.

Risotto de verduritas y mascarpone al pesto.

segundos platos

Supremas de merluza rebozadas con panko, mahonesa de soja y ensalada.

Filetes de caballa en escabeche suave con alcachofas.

Lubina con patatas revolconas, espárragos, chips de jamón y avellanas.

Chop-suey de presa de ibérico con verduritas y fideos chinos a la soja.

Picaña de ternera a la brasa de carbón con chimichurri y patatas confitadas.

Rollito de pollo relleno de jamón ahumado, mozzarella, y tomates secos con gratén de patatas al marsala.

postres

se tiene que pedir junto con el menú

Tarta de plátano, queso fresco y nueces.

Mosse de albaricoque con gelé de menta y arándanos.

Helado de leche merengada a la canela.

Bavaroise de yogur con frutos rojos y espuma de canela.

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 ofertados

blanc d.o. terra alta

Ilercanovia.

Garnatxa Blanca 2.024. 21,50 €

tinto d.o. Ríoja

Viña Pomal

Selección 106 Barrica 2.020 24,50 €

cava

Arcs Collecta Blanc Noirs

brut Reserva Codorniu 21,50 €

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

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

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

tapes per compartir

Pèsols del Maresme saltejats amb butifarra negra i ceba tendre. 24,50 € - 1/2 13,50€

Carxofes a la brasa amb anguila fumada, formatge Payoyo i ajoblanco. 17,50 €

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

Pop a la brasa amb patata al caliu i escuma d'all-i-oli. 1/2 12,80€ 22,50€

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 de la setmana primers plats.

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

Mesclum d'amanides amb bacó cruixent, crutons, alvocat, parmesà i salsa d'anxoves.

Amanida niçoise de patates, tonyina, tomàquet, ceba, pebrot verd, mongetes i ous de guatlla.

Col Kale saltejada amb moniato, formatge feta i pipes amb vinagreta de mel i mostassa.

Ous a 63º amb alls tendres, xoriço i patates palla.

Risotto de verduretes i mascarpone al pesto.

segons plats.

Supremes de lluç arrebossades amb panko, maionesa de soja i amanida.

Filets de verat en escabetx suau amb carxofes.

Lubina amb patates rebolcades, espàrrecs, xips de pernil i avellanes.

Xop-suey de presa d'ibèric amb verduretes i fideus chinook a la soja.

Picanya de vedella a la brasa de carbó amb chimíchurri i patates confitades.

Rotllet de pollastre farcit de pernil fumat, mozzarella, i tomàquets secs amb gratén de patates al marsala.

postres

s'ha de demanar juntament amb el menú

Pastís de plàtan, formatge fresc i nous.

Mousse d'albercoc amb gelée de menta i nabius.

Gelat de llet merengada a la canyella.

Bavaroise de iogurt amb fruits vermells i escuma de canyella.

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 ofertats

blanc d.o. Terra Alta

Iercanovia.
Garnatxa Blanca 2.024. 21,50 €

negre d.o. Rïoja

Viña Pomal
Seleccïon 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.