

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 €   

Rossinyols salteados con
butifarra negra 1/2 12,80 € - 24,50 €

Tortita de camarones,
dos unidades. 8,50€ 

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.

Ensalada de endivias con langostinos, tomate y
cebolla roja a la mostaza de grano.  

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

Carpaccio de salmón marinado con alcaparras,
pepinillos, cebolla tierna y tomate al eneldo. 

Bimi y espárragos a la plancha con bacon, 
shiitake confitado y mahonesa de soja.  

Spaghetti al nero di sepie con mejillones,
langostinos y cebolla tierna al ajillo.   

Risotto de jamón dulce, champiñones,
judías verdes y orégano al parmesano. 

segundos platos

Dorada sin espinas con verduritas salteadas al
estragón, chips de jamón y avellanas.  

Calamares a la plancha con butifarra negra y
cebolla confitada al pesto de perejil.  

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

Picaña de ternera Angus a la brasa con
chimichurri de pimientos y patatas paja.

Solomillo de ibérico a la brasa con salsa de
pimienta negra y arroz thai.

Rollito de pollo relleno de speck, mozzarella,
tomates secos y albahaca al marsala con
gratén de patatas. 

postres

se tiene que pedir junto con el menú

Tarta de plátano y queso
fresco con nueces.   

Bavaroise de yogur con gelé de
frutos rojos. 

Sorbete de piña.

Pannacotta de cacao y baileys con
virutas de chocolate.  

Tiramisú con helado de café.  

Ensalada de fruta del tiempo.

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

28,90 € - Miércoles 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
Selección 106 Barrica 2.020 24,50 €

cava

Arcs Collecta Blanc Noirs
brut Reserva Codorniu 21,50 €

Servicio de menú semanal de miércoles 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 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,
tomàquets secs, anxoves i alfàbrega. 18,50 €   

Rossinyols saltats amb
botifarra negra 1/2 12,80 € - 24,50 €

Tortita de camarons,
dues unitats. 8,50€ 

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

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

menú setmanal

primers plats.

Amanida d'endívies amb llagostins, tomàquet i
ceba vermella a la mostassa de gra.  

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

Carpaccio de salmó marinat amb tàperes,
cogombres, ceba tendra i tomàquet a l'anet. 

Bimi i espàrrecs a la planxa amb bacó,
xiitake confitat i maionesa de soja.   

Spaghetti al nero vaig donar sèpia amb
musclos, llagostins i ceba tendra a l'all.  

Risotto de pernil dolç, xampinyons,
mongetes tendres i orenga al parmesà. 

segons plats

Orada sense espines amb verdures saltejades
a l'estràg, xips de pernil i avellanes.  

Calamars a la planxa amb botifarra negra i
ceba confitada al pesto de julivert.  

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

Picanya de vedella Angus a la brasa amb
chimichurri de pebrots i patates palla.

Filet d'ibèric a la brasa amb salsa de
pebre negre i arròs thai.

Rotllet de pollastre farcit de speck,
mozzarella, tomàquets secs i alfàbrega al
marsala amb gratén de patates. 

postres

s'ha de demanar juntament amb el menú

Pastís de plàtan i formatge
fresc amb nous.    

Bavaroise de iogurt amb
gelée de fruits vermells. 

Sorbet de pinya.

Pannacotta de cacau i baileys amb
encenalls de xocolata.  

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
Selección 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.