MENÚ SEMANAL

04 · 11 · 2026

TAPAS PARA COMPARTIR al centro de la mesa

Ceps salteados con ajo y perejil.
1/2 15,80 € · 27,90 €

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

Rovellons a la plancha con ajo y perejil.
1/2 14,00 € · 25,80 €

Tortita de camarones · 2 unidades
8,50 €

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

Gyozas de langostinos con verduritas al lemongrass y ponzu · 4 piezas
9,80 €

MENÚ

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de calabaza, burrata, peras, granada, rúcula y nueces al balsámico.

Mézclum de ensaladas con langostinos, hinojo, naranja y pepino a la pimienta rosa.

Ensalada niçoise con patatas, judía verde, tomate, atún, anchoas, cebolla roja y huevos de codorniz.

Boniato blanco Hasselback con butifarra negra y salsa de langostinos al estragón.

Abanico de verduras con tomate y mozzarella a la albahaca.

Arroz caldoso de pescado y marisco.

SEGUNDOS PLATOS

Dorada al horno con calabacín, brócoli, chips de bacon y avellanas.

Tempura de bacalao con chutney de tomate y berenjena a la miel de romero.

Suquet de raya con patatas y alcachofas.

Carrillera de ternera guisada al vino tinto con trompetas y aligot de patatas.

Fajita de pollo con pimientos y cebolla roja al curry verde.

Brocheta de ternera a la brasa con aceite de hierbas, patatas rústicas y pimientos de Padrón.

POSTRES

El postre debe pedirse junto con el menú

Tarta de queso con glasa de limón.

Buñuelos de crema al anís.

Sorbete de frutos rojos.

Mousse de plátano, crema de chocolate y merengue.

Tiramisú con helado de café.

Ensalada de frutas de temporada.

PRIMER PLATO · SEGUNDO PLATO · POSTRE · PAN · BEBIDA

MIÉRCOLES A VIERNES · MEDIODÍA
28,90 € IVA incluido

SÁBADO · MEDIODÍA
31,50 € IVA incluido

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO · AOC CÔTES-DU-ROUSSILLON
Bila-Haut **21,50 €**
Garnacha Blanca · Macabeo

TINTO · D.O. TERRA ALTA
Via Edetana · Cariñena 2022
24,50 €

CAVA
Ars Collecta Blanc de Noirs · Brut Reserva Codorníu
21,50 €

ALÉRGENOS

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes
Soja · Lácteos · Frutos de cáscara · Apio · Mostaza
Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

Servicio de menú semanal de miércoles a sábado al mediodía, excepto festivos.
Envases para llevar: táper y bolsa · 1,00 €
Servicio adicional de pan: 1,20 € por panecillo · Repetición de olivas: 2,00 € por servicio.
Si es usted celíaco o tiene alguna intolerancia, informe al equipo de sala para activar los protocolos adecuados.

MENÚ SETMANAL

04 · 11 · 2026

TAPES PER COMPARTIR

al centre de la taula

Ceps saltats amb all i julivert.
1/2 15,80 € · 27,90 €

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

Rovellons a la planxa amb all i julivert.
1/2 14,00 € · 25,80 €

Tortita de camarons · 2 unitats
8,50 €

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

Gyozes de llagostins amb verduretes al lemongrass i ponzu · 4 peces
9,80 €

MENÚ

PRIMERS PLATS

Amanida de carbassa, burrata, peres, magrana, ruca i nous al balsàmic.

Mèsclum d'amanides amb llagostins, fonoll, taronja i cogombre al pebre rosa.

Amanida niçarda amb patates, mongeta verda, tomàquet, tonyina, anxoves, ceba vermella i ous de guatlla.

Moniato blanc Hasselback amb botifarra negra i salsa de llagostins a l'estragó.

Ventall de verdures amb tomàquet i mozzarella a l'alfàbrega.

Arròs caldós de peix i marisc.

SEGONS PLATS

Orada al forn amb carbassó, bròcoli, xips de bacó i avellanes.

Tempura de bacallà amb chutney de tomàquet i albergínia a la mel de romaní.

Suquet de rajada amb patates i carxofes.

Galta de vedella guisada al vi negre amb trompetes i aligot de patates.

Fajita de pollastre amb pebrots i ceba vermella al curri verd.

Brotxeta de vedella a la brasa amb oli d'herbes, patates rústiques i pebrots de Padrón.

POSTRES

Les postres s'han de demanar juntament amb el menú

Pastís de formatge amb glaça de llimona.

Bunyols de crema a l'anís.

Sorbet de fruits vermells.

Mousse de plàtan, crema de xocolata i merenga.

Tiramisú amb gelat de cafè.

Amanida de fruites de temporada.

PRIMER PLAT · SEGON PLAT · POSTRES · PA · BEGUDA

DIMECRES A DIVENDRES · MIGDIA
28,90 € IVA inclòs

DISSABTE · MIGDIA
31,50 € IVA inclòs

VINS RECOMANATS

BLANC · AOC CÔTES-DU-ROUSSILLON

Bila-Haut — **21,50 €**
Garnatxa Blanca · Macabeu

NEGRE · D.O. TERRA ALTA

Via Edetana · Carinyena 2022
24,50 €

CAVA

Ars Collecta Blanc de Noirs · Brut Reserva Codorníu
21,50 €

AL·LÈRGENS

Gluten · Crustacis · Ou · Peix · Cacauets
Soja · Làctics · Fruits de closca · Api · Mostassa
Sèsam · Sulfits · Tramussos · Mol·luscs

Servei de menú setmanal de dimecres a dissabte al migdia, excepte festius.
Envasos per emportar: tàper i bossa · 1,00 €
Servei addicional de pa: 1,20 € per panet · Repetició d'olives: 2,00 € per servei.
Si sou celíac o teniu alguna intolerància, informeu-ne l'equip de sala per activar els protocols adequats.