

TAPAS PARA COMPARTIR al centro de la mesa

- Gambas rojas de nuestra costa a la plancha con ajo y perejil.

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 · 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 tomate cor de bou, melocotón, higos, aguacate y fresas al balsámico y miel.
- Empedrado de garbanzos con tomate, cebolla, atún, pimiento y huevo de codorniz.
- Coca flammkuchen con queso Philadelphia, pimientos escalivados, bull negro y rúcula.
- Patata Hasselback con butifarra de perol y salsa de huevo frito al tomillo.
- Spaghetti al nero di seppia con mejillones y langostinos a la arrabiata.
- Risotto de salmón al curry verde con judía verde y calabacín.

SEGUNDOS PLATOS

- Corvina a la plancha con salsa de mejillones al azafrán, quisantes y mejillones en tempura.
- Buñuelos de bacalao hechos en casa con ensalada y tomates cherry.
- Calamares a la plancha con ratatouille de verduras y pesto de tomates secos.
- Chop suey de pollo con fideos chinos y verduritas con salsa yakisoba.
- Presa de cerdo ibérico a la brasa con salsa de mostaza y miel, puré de calabaza y pimientos de Padrón.
- Albóndigas caseras a la menta con patatas, champiñones y guisantes.

POSTRES

El postre debe pedirse junto con el menú

- Tarta de chocolate blanco con frutos rojos.
- Tiramisú con helado de café.
- Sorbete de mango.
- Mousse de plátano y coco con gelée de menta.
- Sopa de melón con perlas de sandía.
- 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

Garnacha Blanca · Macabeo

21,50 €

TINTO · D.O. RIOJA

Viña Pomal · Selección 106 Barrica 2020

24,50 €

CAVA

Ars Collecta Blanc de Noirs · Brut Reserva Codorníu

21,50 €

AI ÉRGENOS

Gluten

Soja

Sésamo

Crustáceos

Lácteos

Sulfitos

Huevo

Frutos de cáscara

Altramucos

Pescado

Apio

Moluscos

Cacahuetes

Mostaza

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

TAPES PER COMPARTIR al centre de la taula

Gambes vermelles de la nostra costa a la planxa amb all i julivert. **32,50 €**

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

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

Tortita de camarons · 2 unitats **8,50 €**

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

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

MENÚ

PRIMERS PLATS

Amanida de tomàquet cor de bou, préssec, figues, alvocat i maduixes al balsàmic i mel.

Empedrat de cigrons amb tomàquet, ceba, tonyina, pebrot i ou de guatlla.

Coca flammkuchen amb formatge Philadelphia, pebrots escalivats, bull negre i ruca.

Patata Hasselback amb botifarra de perol i salsa d'ou ferrat a la farigola.

Spaghetti al nero di seppia amb musclos i llagostins a l'arrabiata.

Risotto de salmó al curri verd amb mongeta verda i carbassó.

SEGONS PLATS

Corball a la planxa amb salsa de musclos al safrà, pèsols i musclos en tempura.

Bunyols de bacallà fets a casa amb amanida i tomàquets cherry.

Calamars a la planxa amb ratatouille de verdures i pesto de tomàquets secs.

Chop suey de pollastre amb fideus xinesos i verdures amb salsa yakisoba.

Presa de porc ibèric a la brasa amb salsa de mostassa i mel, puré de carbassa i pebrots de Padrón.

Mandonguilles casolanes a la menta amb patates, xampinyons i pèsols.

POSTRES

Les postres s'han de demanar juntament amb el menú

Pastís de xocolata blanca amb fruits vermells.

Tiramisú amb gelat de cafè.

Sorbet de mango.

Mousse de plàtan i coco amb gelée de menta.

Sopa de meló amb perles de síndria.

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

AI · LÈRGENS

- Gluten
- Soja
- Sèsam
- Crustacis
- Làctics
- Sulfits

NEGRE · D.O. RIOJA

Viña Pomal · Selección 106 Barrica 2020 **24,50 €**

- Ou
- Fruits de closca
- Tramussos

CAVA

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

- Cacauets
- Mostassa

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