





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 verduras al lemon grass y ponzu. 9,80 €   

menú semanal



primeros platos.

Ensalada de tomate cor de bou con burrata, rúcula, pesto y olivas negras.  

Salmón marinado con pepinillos, alcaparras, tomate, cebolla tierna, piparras frescas y mahonesa de yuzu.  

Mesclum de ensaladas con aguacate, cebolla roja, nueces y chips de jamón. 



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


Macarrones napolitanos a la puttanesca, tomate, cebolla, olivas, anchoas, guindilla y alcaparras.  

Risotto de alcachofas, langostinos y mejillones al curry verde.    

segundos platos

Merluza al horno con patatas confitadas, tomate, cebolla y ajillo de langostinos.  

Raya guisada con pisto y setas.  

Suprema de salmón a la plancha, hinojo braseado y pico de gallo. "tomate fresco, lima y cilantro" 

Magret de pato con salsa de fresas, naranja y uvas a la vainilla con financier de frutos rojos. 

Brocheta de ternera y verduras a la parrilla con patatas paja y aceite de hierbas.

Solomillo de ibérico con salsa de pimienta verde y tempura de verduras. 

postres

se tiene que pedir junto con el menú

Brazo de gitano relleno de crema, bañado con chocolate negro.    

Mini bava al ron con helado de leche merengada.   

Helado de mascarpone con frutos rojos. 

Perlas de melón al moscatel con menta.

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
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 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.

Amanida de tomàquet cor de bou amb burrata,
ruca, pesto i olives negres.  

Salmó marinat amb cogombres, tàperes, tomàquet,
ceba tendra, piparres fresques i maionesa de yuzu.  

Mesclum d'amanides amb alvocat,
ceba vermella, nous i xips de pernil. 



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

Macarrons napolitans a la puttanesca amb tomàquet,
ceba, olives negres, anxoves, bitxo i tàperes.  

Risotto de carxofes, llagostins i
musclos al curri verd.    

segons plats.

Lluç al forn amb patates confitades,
tomàquet, ceba i all de llagostins.  

Rajada guisada amb
samfaina i bolets.  

Suprema de salmó a la planxa, fonoll brasejat i
pico de gall (tomàquet fresc, llima i coriandre) 

Magret d'ànec amb salsa de maduixes, taronja i
ràim a la vainilla amb financier de fruits vermells. 

Brotxeta de vedella i verdures a la
graella amb patates palla i oli d'herbes.


Filet d'ibèric amb salsa de pebre verd i
tempura de verdures. 

postres

s'ha de demanar juntament amb el menú

Braç de gitano farcit de crema,
banyat amb xocolata negra.    

Mini bava al rom amb
gelat de llet merengada.   

Gelat de mascarpone amb fruits vermells. 

Perles de meló al
moscatell amb menta.

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.