

## 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.

Mesclum de ensaladas con langostinos, hinojo y naranja al jengibre.

Ensalada de pulpo, patatas, tomate, cebolla y pimiento verde al pimentón de la Vera.

Coca de hojaldre con pimientos escalibados, anchoas, olivas de Aragón y rúcula.

Gyozas de morcilla y cebolla tierna con salsa ponzu.

Wok de verduritas con fideos chinos, shitake y langostinos a la soja.

Risotto al nero di sepia con mejillones y langostinos.

### segundos platos

Dorada al horno sin trabajo con patatas revolconas, espárragos, jamón y avellanas.

Bacalao en tempura con chutney de tomate y berenjenas con miel al romero.

Emperador a la plancha con ajoarriero y olivas negras.

Timbal de confit de pato con peras y ciruelas al moscatel y puré de boniato.

Flanck steak de ternera a la brasa con salsa de pimienta verde, gratén y padrón.

Costillar de cerdo lacado con salsa barbacoa y patatas confitadas.

### postres

#### se tiene que pedir junto con el menú

Tarta de queso Philadelphia con gelé de frutos rojos.

Bavaroise de yogur con fresas, kiwi y streusel de canela.

Helado de vainilla con salsa de caramelo.

Carpaccio de piña con sorbete de lichis.

Tiramisú con helado de café.

Ensalada de fruta del tiempo.

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

27,90 € - De Miercoles a viernes mediodía. Iva incluido 29,50 € - Sábados mediodías. Iva incluido

### vinos ofertados

#### blanc d.o. terra alta

Ilercanovia.

Garnatxa Blanca 2.024. 21,50 €

#### tinto d.o. Costers del Segre

Vol d'Ànima

Garnacha tinta, Syrah 2.023 21,50 €

#### cava

Arcs Collecta Blanc Noirs

brut Reserva Codorniu 21,50 €




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


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



Si és 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.




Mesclum d'amanides amb llagostins, fonoll i taronja al gíngebre. 

Amanida de pop, patates, tomàquet, ceba i pebrot verd al pebre vermell de la Vera. 

Coca de pasta de full amb pebrots escalivats, anxoves, olives d'Aragó i ruca.  

Gyozas de botifarra i ceba tendra amb salsa ponzu.  

Wok de verdures amb fideus xinesos, xitake i llagostins a la soja.    

Risotto al nero di sèpia amb musclos i llagostins.   

## segons plats

Orada al forn sense feina amb patates rebolcades, espàrrecs, pernil i avellanes.  

Bacallà en tempura amb chutney de tomàquet i albergínies amb mel al romaní.  

Emperador a la planxa amb ajoarriero i olives negres. 

Timbal de confit d'ànec amb peres i prunes al moscatell i puré de moniato.



Flank steak de vedella a la brasa amb salsa de pebre verd, gratén i padró. 

Costella de porc lacat amb salsa barbacoa i patates confitades.

## postres




### s'ha de demanar juntament amb el menú

Pastís de formatge Philadelphia amb gelée de fruits vermells.    

Bavaroise de iogurt amb maduixes, kiwi i streusel de canyella.  

Gelat de vainilla amb salsa de caramel.  

Carpaccio de pinya amb sorbet de litxis.

Tiramisú amb gelat de cafè.   

Amanida de fruita del temps.

### primer plat, segon plat, postres, pa i beguda inclosa.

27,90 € - De dimecres a divendres migdia. Iva inclòs 29,50 € - Dissabtes migdies. Iva inclòs

## vins ofertats

### blanc d.o. Terra Alta

Iercanovia.  
Garnatxa Blanca 2.024. 21,50 €

### negre d.o. Costerd del Segre

Vol d'Ànima  
Garnatxa tinta, Syrah 2.023 21,50 €

### 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.