





# tapas




## para compartir al cento de la mesa




Cigalas de Arenys abiertas a la plancha  
glaseadas con all-i-oli. - 32,50€

Alcachofas a la brasa con anguila ahumada,  
queso Payoyo y ajoblanco. 17,50 €   

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 verduritas  
al lemon grass y ponzu. 9,80 €   


## menú semanal



### primeros platos.

Salmorejo de tomate y aguacate  
con pipas, kikos y cherrys. 

Cogollos acuapónicos con anchoas,  
pimientos escalibados y avellanas.  



Timbal de cous-cous con queso feta, olivas de  
kalamata y salsa tzatziki.  

Abanico de verduras con tomate y  
mozzarella a la albahaca. 

Huevos a 63º con jamón,  
espárragos verdes y espuma de patatas.  

Risotto al gorgonzola con jamón ahumado,  
calabacín y champiñones al tomillo. 

### segundos platos

Bacalao confitado con samfaina y  
espuma de all-i-oli.  

Emperador con costra de sésamo, shitake  
confitado, alga wakame y ponzu.    

Filetes de caballa en  
escabeche suave con alcachofas. 



Entrecot de ternera con salsa de pimienta  
negra, gratén de patatas y padrón. 



Chop suey de pollo, verduritas y  
fideos chinos con salsa yakisoba.  

Costilla de cerdo ibérico a baja temperatura  
lacada con salsa BBQ y patatas rústicas.

### postres

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

Tarta de chocolate blanco con  
fresas y lima.    

Mousse de frutos del bosque con coulis de  
mango, crumble y albahaca thai.   

Helado de turrón con  
virutas de chocolate.   

Carpaccio de piña con  
helado de fresa.

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 Blanca 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€  

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 € 


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.


Salmorejo de tomate y aguacate con pipas, kikos y cherrys. 

Capdells aquapònics amb anxoves, pebrots escalivats i avellanes.  

Timbal de cous-cous amb formatge feta, olives de kalamata i salsa tzatziki.  


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


Ous a 63º amb pernil, espàrrecs verds i escuma de patates.  


Risotto al gorgonzola amb pernil fumat, carbassó i xampinyons a la farigola. 

### segons plats.

Bacallà confitat amb samfaina i escuma d'allioli.  

Emperador amb crosta de sèsam, shitake confitat, alga wakame i ponzu.   

Filets de verat en escabetx suau amb carxofes. 



Entrecot de vedella amb salsa de pebre negre, gratin de patates i padró. 

Xop suey de pollastre, verduretes i fideus xinesos amb salsa yakisoba.   

Costella de porc ibèric a baixa temperatura lacada amb salsa BBQ i patates rústiques.

### postres




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

Pastís de xocolata blanca amb maduixes i llima.    

Mousse de fruits del bosc amb coulis de mango, crumble i alfabrega thai.   

Gelat de torró amb encenalls de xocolata.   

Carpaccio de pinya amb gelat de maduixa.

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  
Selecció 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 celiac o té alguna intolerància informe a l'equip de sala per activar els protocols adequats.