

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.

Ensalada de lechugas acuapónicas con langostinos, aguacate, cebolla morada, pepino y pipas a la citronel.la.

Ensalada de tomate kumato, straciatella de búfala, mango, fresas y albahaca al aliño de balsámico y miel.

Timbal de quinoa con queso feta, olivas de kalamata, huevos de codorniz, tomate, pimiento verde y salsa de yogur y menta.

Abanico de verduras con tomate y mozzarel.la a la albahaca.

Canelones de espinacas rellenos de pescado y marisco con bechamel gratinados al parmesano.

Risotto al curry con calabacín, langostinos y mejillones de roca.

segundos platos

Calamares a la plancha con cebolla confitada, tapenade de olivas negras, alcaparras fritas y rúcula.

Suprema de salmón al horno con salsa ligera de estragón, parmentier de patatas y espárragos.

Bacalao confitado con pisto de pimientos, ajos tiernos y espuma de all-i-oli.

Lasaña japonesa crujiente con boloñesa y coco especiado.

Magret de pato con salsa de mandarinas, uvas, moras y financier de frutos rojos.

Pierna de cordero rellena de champiñones y frutos secos con pure de boniato.

postres

se tiene que pedir junto con el menú

Brownie de chocolate negro con nueces y helado de leche merengada.

Mousse de albaricoque con fresas y galletitas de anís.

Helado de coco con chocolate.

Crema ligera de canela con arándanos y caramelo de almendras.

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 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.

Amanida d'enciams aquapònics amb llagostins, avocat, ceba morada, cogombre i pipes a la citronella.

Amanida de tomàquet kumato, straciatella de búfala, mango, maduixes i alfàbrega a l'amaniment de balsàmic i mel.

Timbal de quinoa amb formatge feta, olives de kalamata, ous de guatlla, tomàquet, pebrot verd i salsa de iogurt i menta.

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

Canelons d'espínacs farcits de peix i marisc amb beixamel gratinats al parmesà.

Risotto al curri amb carbassó, llagostins i musclos de roca.

segons plats.

Calamars a la planxa amb ceba confitada, tapenade d'olives negres, tàperes fregides i ruca.

Suprema de salmó al forn amb salsa lleugera d'estragó, parmentier de patates i espàrrecs.

Bacallà confitat amb samfaina de pebrots, alls tendres i escuma d'all-i-oli.

Lasanya japonesa cruixent amb bolonyesa i coco especiat.

Magret d'ànec amb salsa de mandarines, raïm, móres i financier de fruits vermells.

Cuixa de xai farcida de xampinyons i fruits secs amb pure de moniato.

postres

s'ha de demanar juntament amb el menú

Brownie de xocolata negra amb nous i gelat de llet merengada.

Mousse d'albercoc amb maduixes i galetes d'anís.

Gelat de coco amb xocolata.

Crema lleugera de canyella amb nabius i caramel d'ametlles.

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 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.