

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 € 🍷🐠🐡

Rossinyols salteados con
butifarra negra 1/2 12,80 € - 24,50 €

Tortita de camarones,
dos unidades. 8,50€ 🐠

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.

Gazpacho de melón con jamón,
cherrys y pipas. 🍷

Mesclum de ensaladas con langostinos,
aguacate, y naranja a la pimienta rosa. 🐠

Carpaccio de tomate con sardinas, alcaparras,
cebolla tierna, piparras y arbequinas. 🐠

Abanico de verduras con tomate y
mozzarella a la albahaca. 🍷

Macarrones napolitanos a la amatriciana
con tomate, bacon, cebolla y guindilla. 🍷

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

segundos platos

Dorada desespinaada al horno con patatas,
cebolla, tomate y ajillo de langostinos. 🐠🐡

Bacalao confitado con samfaina
y glaseado con all-i-oli. 🐠🍷

Emperador a la plancha con
escabeche suave y shimeji. 🐠

Natillas de chocolate con galleta María,
guirlache y arándanos. 🍷🍷🍷

Pollo picantón “el Xicot” al curry verde con
langostinos y patatas confitadas. 🐠

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

postres

se tiene que pedir junto con el menú

Brazo de gitano relleno de crema
bañado con chocolate. 🍷🍷🍷🍷

Mousse de coco con fruta de la
pasión y fresas. 🍷🍷

Helado de plátano con virutas
de chocolate. 🍷

Natillas de chocolate con galleta María,
guirlache y arándanos. 🍷🍷🍷

Tiramisú con helado de café. 🍷🍷🍷

Ensalada de fruta del tiempo.

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

28,90 € - Miércoles 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 miércoles 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,
tomàquets secs, anxoves i alfàbrega. 18,50 €   

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

Tortita de camarons,
dues unitats. 8,50€ 

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

Gyozas de llagostins "4 peces" amb
verdures al lemon grass i ponzu. 9,80   

menú setmanal

primers plats.

Gazpacho de melón con
jamón, cherries y pipas. 

Mesclum d'amanides amb llagostins,
alvocat, i taronja al pebre rosa. 

Carpaccio de tomàquet amb sardines, tàperes,
ceba tendra, piparres i arbequines. 

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

Macarrons napolitans a l'amatriciana amb
tomàquet, bacó, ceba i bitxo. 

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

segons plats

Orada desespinada al forn amb patates, ceba,
tomàquet i all de llagostins.  

Bacallà confitat amb samfaina i
glacejat amb all-i-oli.  

Emperador a la planxa amb
escabetx suau i shimeji. 

Brotxeta de vedella a la brasa amb
pebrots del padró i arròs thai.

Pollastre picantó "el Xicot" al curri verd
amb llagostins i patates confitades. 

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

postres

s'ha de demanar juntament amb el menú

Braç de gitano farcit de crema
banyat amb xocolata.    

Mousse de coco amb fruita de la
passió i maduixes.  

Gelat de plàtan amb encenalls
de xocolata. 

Natilles de xocolata amb galeta Maria,
guirlache i nabius.  

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. Ríoja

Viña Pomal
Selección 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.