

TAPAS PARA COMPARTIR al centro de la mesa

Gambas rojas de nuestra costa a la plancha con ajo y perejil.
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 · 2 unidades
8,50 €

Croquetas de chorizo ibérico y miel · 4 piezas
8,50 €

Gyozas de langostinos con verduritas al lemongrass y ponzu · 4 piezas
9,80 €

MENÚ

PRIMEROS PLATOS

Cogollos aquapónicos con atún, ajoblanco de almendras, uvas y piparras.

Trinxat de col y patata con butifarra negra y beicon.

Ensalada niçoise con patatas, judías verdes, tomate, anchoas, cebolla y huevo de codorniz.

Mejillones de roca a la marinera con tomate, cebolla y guindilla.

Timbal de cuscús con olivas de Kalamata, queso feta, tomate, pasas, cebolla roja y salsa de yogur y menta.

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

SEGUNDOS PLATOS

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

Costillas de cordero a la brasa con patatas al caliu y pimientos de Padrón.

Filetes de caballa en escabeche suave con hinojo en texturas.

Magret de pato con salsa de melocotón, fresas y arándanos a la vainilla, con financier de frutos rojos.

Dorada a la plancha con babaganoush de berenjena, puerro confitado, pesto de albahaca y rúcula.

Fricandó de ternera con guisantes, patatas y champiñones.

POSTRES

El postre debe pedirse junto con el menú

Tarta de higos Coll de Dama con crema de anís estrellado.

Mousse de coco con gelée de frutos rojos.

Perlas de melón al moscatel.

Tiramisú con helado de café.

Sorbete de sandía.

Ensalada de frutas de temporada.

PRIMER PLATO · SEGUNDO PLATO · POSTRE · PAN · BEBIDA

MIÉRCOLES A VIERNES · MEDIODÍA

28,90 € IVA incluido

SÁBADO · MEDIODÍA

31,50 € IVA incluido

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO · AOC CÔTES-DU-ROUSSILLON

Bila-Haut 21,50 €
Garnacha Blanca · Macabeo

TINTO · D.O. RIOJA

Viña Pomal · Selección 106 Barrica 2020 24,50 €

CAVA

Ars Collecta Blanc de Noirs · Brut Reserva Codorníu 21,50 €

ALÉRGENOS

- Gluten

Soja

Sésamo
- Crustáceos

Lácteos

Sulfitos
- Huevo

Frutos de cáscara

Altramuces
- Pescado

Apio

Moluscos
- Cacahuetes

Mostaza

Servicio de menú semanal de miércoles a sábado al mediodía, excepto festivos.
Envases para llevar: táper y bolsa · 1,00 €
Si es usted celíaco o tiene alguna intolerancia, informe al equipo de sala para activar los protocolos adecuados.

TAPES PER COMPARTIR al centre de la taula

Gambes vermelles de la nostra costa a la planxa amb all i julivert. **32,50 €**

Flors de carbassó farcides de formatge crema, tomàquets secs, anxoves i alfàbrega. **18,50 €**

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

Tortita de camarons · 2 unitats **8,50 €**

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

Gyozes de llagostins amb verdures al lemongrass i ponzu · 4 peces **9,80 €**

MENÚ

PRIMERS PLATS

Cabdells aquapònics amb tonyina, ajoblanco d'ametlles, raïm i piparres.

Amanida niçoise amb patates, mongetes verdes, tomàquet, anxoves, ceba i ou de guatlla.

Timbal de cuscús amb olives de Kalamata, formatge feta, tomàquet, panses, ceba vermella i salsa de iogurt i menta.

Trinxat de col i patata amb botifarra negra i bacó.

Musclos de roca a la marinera amb tomàquet, ceba i bitxo.

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

SEGONS PLATS

Bacallà confitat amb samfaina i escuma d'all-i-oli.

Filets de verat en escabetx suau amb fonoll en textures.

Orada a la planxa amb babaganoush d'albergínia, porro confitat, pesto d'alfàbrega i ruca.

Costelles de xai a la brasa amb patates al caliu i pebrots de Padrón.

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

Fricandó de vedella amb pèsols, patates i xampinyons.

POSTRES

Les postres s'han de demanar juntament amb el menú

Pastís de figues Coll de Dama amb crema d'anís estrellat.

Perles de meló al moscatell.

Sorbet de síndria.

Mousse de coco amb gelée de fruits vermells.

Tiramisú amb gelat de cafè.

Amanida de fruites de temporada.

PRIMER PLAT · SEGON PLAT · POSTRES · PA · BEGUDA

DIMECRES A DIVENDRES · MIGDIA

28,90 € IVA inclòs

DISSABTE · MIGDIA

31,50 € IVA inclòs

VINS RECOMANATS

BLANC · AOC CÔTES-DU-ROUSSILLON	NEGRE · D.O. RIOJA	CAVA
Bila-Haut	Viña Pomal · Selección 106 Barrica 2020	Ars Collecta Blanc de Noirs · Brut Reserva Codorníu
Garnatxa Blanca · Macabeu	24,50 €	21,50 €

AL·LÈRGENS

- Gluten
- Crustacis
- Ou
- Peix
- Cacauets
- Soja
- Làctics
- Fruits de closca
- Api
- Mostassa
- Sèsam
- Sulfits
- Tramussos
- Mol·luscs

Servei de menú setmanal de dimecres a dissabte al migdia, excepte festius.
Envasos per emportar: tàper i bossa · 1,00 €
Si sou celíac o teniu alguna intolerància, informeu-ne l'equip de sala per activar els protocols adequats.