MENÚ SEMANAL

11 · 11 · 2026

TAPAS PARA COMPARTIR al centro de la mesa

Ceps salteados con ajo y perejil.
1/2 15,80 € · 27,90 €

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

Rovellons a la plancha con ajo y perejil.
1/2 14,00 € · 25,80 €

Tortilla abierta con fredolics, butifarra del perol y ajos tiernos **18,50 €**

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

Ensalada de hoja de roble con aguacate, manzana, nueces y queso de cabra.

Ensalada de cuscús con tomate, olivas de Kalamata, queso feta y salsa de yogur.

Coca de hojaldre con pimientos escalivados, sardinas marinadas en casa y olivas negras.

Crema de boniato con burrata y pipas de calabaza a la salvia.

Huevos a 63° con espinacas y bechamel gratinados.

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

SEGUNDOS PLATOS

Corvina real al horno con patatas confitadas y pimientos verdes a la bilbaína.

Lomo de atún con ratatouille de verduras y pesto.

Canelón crujiente de pescado con salsa de pimientos del piquillo.

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

Pies de cerdo rellenos de butifarra negra con puré de calabaza al moscatel.

Estofado de ternera al estilo Stroganoff con puré de patatas.

POSTRES

El postre debe pedirse junto con el menú

Brownie de chocolate blanco con fresas y helado de vainilla.

Tiramisú con helado de café.

Ensalada de frutas de temporada.

Bavaroise de yogur con peras y nueces caramelizadas.

Mousse de mandarinas con gelée de frutos rojos.

Sorbete de piña y sandía.

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. TERRA ALTA

Via Edetana · Cariñena 2022
24,50 €

CAVA

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

ALÉRGENOS

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes
Soja · Lácteos · Frutos de cáscara · Apio · Mostaza
Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

Servicio de menú semanal de miércoles a sábado al mediodía, excepto festivos.
Envases para llevar: táper y bolsa · 1,00 €
Servicio adicional de pan: 1,20 € por panecillo · Repetición de olivas: 2,00 € por servicio.
Si es usted celíaco o tiene alguna intolerancia, informe al equipo de sala para activar los protocolos adecuados.

MENÚ SETMANAL

11 · 11 · 2026

TAPES PER COMPARTIR

al centre de la taula

Ceps saltats amb all i julivert.
1/2 15,80 € · 27,90 €

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

Rovellons a la planxa amb all i julivert.
1/2 14,00 € · 25,80 €

Truita oberta amb fredolics, botifarra del perol i alls tendres **18,50 €**

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

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

MENÚ

PRIMERS PLATS

Amanida de fulla de roure amb alvocat, poma, nous i formatge de cabra.

Amanida de cuscús amb tomàquet, olives de Kalamata, formatge feta i salsa de iogurt.

Coca de pasta de full amb pebrots escalivats, sardines marinades a casa i olives negres.

Crema de moniato amb burrata i pipes de carbassa a la sàlvia.

Ous a 63° amb espinacs i beixamel gratinats.

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

SEGONS PLATS

Corvina reial al forn amb patates confitades i pebrots verds a la bilbaïna.

Llom de tonyina amb samfaina de verdures i pesto.

Caneló cruixent de peix amb salsa de pebrots del piquillo.

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

Peus de porc farcits de botifarra negra amb puré de carbassa al moscatell.

Estofat de vedella a l'estil Stroganoff amb puré de patates.

POSTRES

Les postres s'han de demanar juntament amb el menú

Brownie de xocolata blanca amb maduixes i gelat de vainilla.

Tiramisú amb gelat de cafè.

Amanida de fruites de temporada.

Bavaroise de iogurt amb peres i nous caramel·litzades.

Mousse de mandarines amb gelée de fruits vermells.

Sorbet de pinya i síndria.

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

Bila-Haut **21,50 €**
Garnatxa Blanca · Macabeu

NEGRE · D.O. TERRA ALTA

Via Edetana · Carinyena 2022
24,50 €

CAVA

Ars Collecta Blanc de Noirs · Brut Reserva Codorníu
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 €
Servei addicional de pa: 1,20 € per panet · Repetició d'olives: 2,00 € per servei.
Si sou celíac o teniu alguna intolerància, informeu-ne l'equip de sala per activar els protocols adequats.