

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 €
- 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

- Mézcclum de ensaladas con queso gorgonzola, chips de bacon, granada y nueces.

Sopa thai de curry rojo con langostinos y shiitake.
- Coca de hojaldre con huevo escalfado, anchoas, alcaparrones, cebolla roja y rúcula.

Milhojas de berenjena, tomate y orégano a la parmesana.
- Ensalada de tomate, aguacate, higos y melocotón de viña al balsámico y miel.

Arroz caldoso de pescado y marisco.

SEGUNDOS PLATOS

- Dorada con patatas revolconas y espárragos verdes a la donostiarra.

Costillas de cordero a la brasa con patatas al caliu y pimientos del Padrón.
- Calamar a la plancha con cebolla confitada al estragón, tomates secos y olivas negras.

Fricandó de ternera guisado con rossinyols y patatas al tomillo.
- Emperador a la plancha con samfaina y pesto de perejil.

Pies de cerdo rellenos de butifarra negra y champiñones con puré de judías del ganxet.

POSTRES

- Tarta de canela y almendras rellena de mermelada de frambuesas.

Banana split: espuma de plátano, helado de chocolate y coulis de fresas.
- Peras al vino tinto con helado de leche merengada.

Tiramisú con helado de café.
- Ensalada de frutas de temporada.

Helado de mascarpone con frutos rojos.

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

Garnacha Blanca · Macabeo

21,50 €
- TINTO · D.O. TERRA ALTA

Via Edetana · Cariñena 2022

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 €
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.

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 €
- 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

- Mèscum d'amanides amb formatge gorgonzola, xips de bacó, magrana i nous.

Coca de pasta de full amb ou escalfat, anxoves, tàperots, ceba vermella i ruca.

Amanida de tomàquet, alvocat, figues i préssec de vinya al balsàmic i mel.
- Sopa thai de curri vermell amb llagostins i xiitake.

Milfulls d'albergínia, tomàquet i orenga a la parmesana.

Arròs caldós de peix i marisc.

SEGONS PLATS

- Orada amb patates revolconas i espàrrecs verds a la donostiarra.

Calamar a la planxa amb ceba confitada a l'estragó, tomàquets secs i olives negres.

Peix espasa a la planxa amb samfaina i pesto de julivert.
- Costelles de xai a la brasa amb patates al caliu i pebrots del Padrón.

Fricandó de vedella guisat amb rossinyols i patates a la farigola.

Peus de porc farcits de botifarra negra i xampinyons amb puré de mongetes del ganxet.

POSTRES

Les postres s'han de demanar juntament amb el menú

- Pastís de canyella i ametlles farcit de mermelada de gerds.

Peres al vi negre amb gelat de llet merengada.

Amanida de fruites de temporada.
- Banana split: escuma de plàtan, gelat de xocolata i coulis de maduixes.

Tiramisú amb gelat de cafè.

Gelat de mascarpone amb fruits vermells.

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
Garnatxa Blanca · Macabeu

21,50 €
- 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

Soja

Sèsam

Crustacis

Làctics

Sulfits

Ou

Fruits de closca

Tramussos

Peix

Api

Mol·luscs

Cacauets

Mostassa

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.