

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 con mortadela de Bolonia, aguacate, olivas rellenas, tomates cherry y nueces.

Ensaladilla rusa con atún, huevos fritos de codorniz y chorizo ibérico.

Bikini de salmón marinado al eneldo con queso Philadelphia, salsa tártara, lechuga, cebolla roja y rabanitos.
- Coliflor de colores gratinada con salsa bechamel de cebolla y bacon.

Fideos a la cazuela con costilla de cerdo, pollo y alcachofas.

Risotto al curry con calabacín, calabaza, mejillones y langostinos.

SEGUNDOS PLATOS

- Canelones de wonton rellenos de langostinos y verduras.

Bacalao confitado al ajoarriero y glaseado con alioli.

Lubina al horno con patatas, cebolla y tomate, con champiñones al ajillo.
- Picaña de ternera Angus a la brasa con chimichurri y patatas rústicas.

Albóndigas estofadas hechas en casa con camagroc, rovellons, patatas y guisantes.

Pollo picantón en mar y montaña con langostinos y patatas confitadas.

POSTRES

El postre debe pedirse junto con el menú

- Tarta de hojaldre con manzana a la crema.

Tiramisú con helado de café.

Queso italiano Taleggio con mermelada de tomate casera.
- Mousse de cerezas con merengue sopleteado.

Ensalada de frutas de temporada.

Helado de vainilla con caramelo y neulas.

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

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 mortadel·la de Bolonya, alvocat, olives farcides, tomàquets cherry i nous.

Ensaladilla russa amb tonyina, ous de guatlla ferrats i xoriço ibèric.

Bikini de salmó marinat a l'anet amb formatge Philadelphia, salsa tàrtara, enciam, ceba vermella i ravenets.

Coliflor de colors gratinada amb salsa beixamel de ceba i bacó.

Fideus a la cassola amb costella de porc, pollastre i carxofes.

Risotto al curri amb carbassó, carbassa, musclos i llagostins.

SEGONS PLATS

Canelons de wonton farcits de llagostins i verdures.

Bacallà confitat a l'all arrier i glacejat amb allioli.

Llobarro al forn amb patates, ceba i tomàquet, amb xampinyons a l'allet.

Picanha de vedella Angus a la brasa amb chimichurri i patates rústiques.

Mandonguilles estofades fetes a casa amb camagroc, rovellons, patates i pèsols.

Pollastre picantó de mar i muntanya amb llagostins i patates confitades.

POSTRES

Les postres s'han de demanar juntament amb el menú

Pastís de pasta de full amb poma a la crema.

Tiramisú amb gelat de cafè.

Formatge italià Taleggio amb melmelada de tomàquet casolana.

Mousse de cireres amb merenga flamejada.

Amanida de fruites de temporada.

Gelat de vainilla amb caramel i neules.

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.