

CARTA DEL DIA.




PRIMERS PLATS.

Amanida de burrata amb tomàquet, ceba de figueres, ruca i olives d'Aragó a l'alfàbrega.  

Amanida Cèsar amb alvocat, bacó, crutones de pa i parmesà.  

Timbal tebi d'escalivada amb formatge de cabra i olives negres.  



Tempura d'espàrrecs verds amb romesco.    

Olla de bambú amb fideus d'arròs, llagostins i xitake a la soja.   

Risotto al nero di sepie con mejillones y langostinos.   

SEGONS PLATS

Suprema de lluç a la sàlvia amb hummus de pastanaga i crispies de ceba. 

Emperador amb mongetes verdes saltejades, pernil i ametlles.  

Orada al forn amb patates panaderes i alls de llagostins.  

Yakisoba de pollastre amb verduretes i shitake.   

Encenalls de vedella a la brasa amb gratinat de patates i pebrots de padró.  

Cuixa de xai farcida de fruits secs i bolets amb patates confitades al romaní.  

POSTRES

Bavaroise de iogurt amb figues i préssec. 

Pannacotta de vainilla amb gelé de fruits vermells. 

Pastís de xocolata tèbia amb gelat de llet merengada.    

Tiramisú amb gelat de cafè.    

Amanida de fruites de el temps.

Gelat de crema catalana.   

24,90 € - De dimarts a divendres migdia. iva inclòs

26,50 € - Dissabtes migdies. iva inclòs

Primer plat, segon plat, postres, pa i beguda inclosa

Opció per endur 19,50 € beguda no inclosa.

Servei de carta de el dia de dimarts a dissabte migdies no festius.

Si és vostè celíac o té alguna intolerància informe a l'equip de sala per activar els protocols adequats.

VINS RECOMANATS

D.O. Alella.

Santa Maria Xarel.lo en barrica. 14,80 €

D.O. Montsant

Brunos. Garnacha, Cariñena y Shiraz. 16,50 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €

CARTA DEL DIA.

PRIMEROS PLATOS.

Ensalada de burrata con tomate, cebolla de figueras, rúcula y olivas de Aragón a la albahaca. 🍷 🍷

Ensalada César con aguacate, becon, crostones de pan y parmesano. 🍷 🍷

Timbal tibio de escalivada con queso de cabra y olivas negras. 🍷 🍷

Tempura de espárragos verdes con romesco. 🍷 🍷 🍷 🍷

Olla de bambú con fideos de arroz, langostinos y shitake a la soja. 🍷 🍷 🍷

Risotto al nero di sepia con mejillones y langostinos. 🍷 🍷 🍷

SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza a la salvia con hummus de zanahoria y crispies de cebolla. 🍷

Yakisoba de pollo con verduritas y shitake. 🍷 🍷 🍷

Emperador con judías verdes salteadas, jamón y almendras. 🍷 🍷

Virutas de ternera a la brasa con gratén de patatas y pimientos del padrón. 🍷 🍷

Dorada al horno con patatas panadera y ajillo de langostinos. 🍷 🍷

Pierna de cordero rellena de frutos secos y setas con patatas confitadas al romero. 🍷 🍷

POSTRES

Bavaroise de yogur con higos y melocotón. 🍷

Pannacotta de vainilla con gelé de frutos rojos. 🍷

Tarta de chocolate tibia con helado de leche merengada. 🍷 🍷 🍷 🍷

Tiramisú con helado de café. 🍷 🍷 🍷 🍷

Ensalada de frutas del tiempo

Helado de crema catalana. 🍷 🍷 🍷

VINOS RECOMENDADOS

D.O. Alella.

Santa Maria Xarel.lo en barrica. 14,80 €

D.O. Montsant

Brunos. Garnacha, Cariñena y Shiraz. 16,50 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €

24,90€ - De Martes a viernes mediodía. Iva incluido

26,50€ - Sabados mediodías. Iva incluido

Primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida incluida

Opción para llevar 19,50 € bebida no incluida.

Servicio de carta del dia de martes a sabado mediodías no festivos.

Si és usted celiaco o tiene alguna intolerancia informe al equipo de sala para activar los protocolos adecuados.