

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

Amanida Cèsar amb alvocat, Bécon, crostones i parmesà a la mostassa. 🐟🌾🥑

Amanida de quinoa amb llagostí, ceba vermella i olives de Kalamata a el coriandre. 🌾🐟🥑

Timbal d'espàrrecs, sardines i escuma de mozzarel·la. 🐟🥑

Brou dashi de verdures amb fideus udon, shitake i llagostins. 🐟🌾🐟

Cigrons estofats amb costella, xoriço i col kale.

Risotto al curri amb carbassó, musclos i llagostins. 🐟🐟🥑🐟

SEGONS PLATS

Suprema de lluç al cava i verdures saltades al wok. 🐟🥑🌾

Llom de tonyina amb ceba, tomàquets secs, confitats i olives escabexades. 🌾🐟

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana i all-i-oli de codony. 🐟🌾🥑

Fajita d'ibèric al Garam Masala amb ceba vermella, pebrots i ruca. 🌾

Encenalls de vedella a la brasa amb tempura de carxofes i pebrots del padró. 🌾

Cuixa de xai farcida de fruits secs i bolets amb patates confitades a el romaní. 🌾🌾

POSTRES

Pastís de pasta de full amb crema i fruites. 🐟🌾🥑

Mousse de coco i plàtan amb streusel de xocolata. 🌾🥑🐟

Sopa de mango amb gelat de xocolata i crispies.

Tiramisú amb gelat de cafè. 🌾🐟🥑🌾

Amanida de fruites del temps.

Gelat de regalèssia amb salsa de menta i xocolata. 🥑🐟

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. ALELLA.

TINA 9. Pansa blanca. 12,80 €

NEGRE D.O. MONTSANT

BRUNOS 2.018. Syrah, Cariñena, Garnacha. 16,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €

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 del dia de dilluns a dissabte migdies no festius.

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

CARTA DEL DIA.

PRIMEROS PLATOS.

Ensalada César con aguacate, becon, crostones y parmesano a la mostaza. 🌾🐟🥑

Ensalada de quinoa con langostino, cebolla roja y olivas de Kalamata al cilantro. 🐟🥑

Timbal de espárragos, sardinas y espuma de mozzarel.la. 🐟🥑

Caldo dashi de verduras con fideos udon, shitake y langostinos. 🌾🐟🥑

Garbanzos estofados con costilla, chorizo y col kale.

Risotto al curry con calabacín, mejillones y langostinos. 🐟🥑🐟🥑

SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza con al cava y verduritas salteadas al wok. 🐟🥑🥑

Lomo de atún con cebolla, tomates secos, encurtidos y olivas escabechadas. 🐟🥑

Bacalao confitado con espinacas a la catalana y all-i-oli de membrillo. 🐟🥑🥑

Fajita de ibérico al Garam Masala con cebolla roja, pimientos y rucula. 🌾

Virutas de ternera a la brasa con tempura de alcachofas y pimientos del padron. 🌾

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

POSTRES

Tarta de hojaldre con crema y frutas. 🥑🥑🥑

Mousse de coco y plátano con streusel de chocolate. 🥑🥑🥑🥑

Sopa de mango con helado de chocolate y crispies.

Tiramisú con helado de café. 🌾🥑🥑🥑

Ensalada de frutas del tiempo

Helado de regaliz con salsa de menta y chocolate. 🥑🥑

24,90€ - De Lunes a viernes mediodia. Iva incluido

26,50€ - Sabados mediodias. 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 lunes a sabado mediodias no festivos.

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

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. ALELLA

TINA 9. Pansa blanca. 12,80 €

TINTO D.O. MONSANT

BRUNOS 2.018. Syrah, Cariñena, Garnacha. 16,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €