

## CARTA DEL DIA.

### PRIMERS PLATS.

Amanida de quinoa, formatge feta, ceba, olives kalamata, tomàquet i cogombre al coriandre. 🌱🌱🌱

Mesclum amb cruixent de parmesà, pernil d'ànec, alvocat i cacauets. 🌱🌱

Timbal d'escalivada amb sardines marinades, albergínies i olives negres. 🐟🌱

Wok de verduretes amb shitake i fideus xinesos a la soia. 🌱🌱

Ous estrellats amb xoriço, alls tendres i patates palla. 🌱

Risotto al curri amb mongetes verdes, llagostins i musclos. 🦞🐟🐟

### SEGONS PLATS

Suprema de lluç al pebre verd amb polenta de xampinyons i romaní. 🐟🐟

Bacallà confitat amb trinxat de patata, bacó, botifarra negra, col kale i all-i-oli. 🌱🐟

Emperador amb ceba a la sàlvia, tomàquets secs i confitats. 🌱🐟

Filet d'ibèric a la brasa amb salsa satay i arròs thai de verduretes. 🌱🌱🌱

Entrecot de vedella a la brasa amb chimichurri i patates al caliu. 🌱

Rotllet de pollastre farcit de pernil fumat, mozarel·la i alfàbrega al marsala amb gratinat de patates i pebre del padron. 🌱

### POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de formatge amb gelée de fruits vermells. 🌱🌱🌱🌱

Banana split (escuma de vainilla, plàtan, gelat de xocolata i maduixes) 🌱

Bunyols de vent a l'anís. 🌱🌱🌱

Tiramisú amb gelat de cafè. 🌱🌱🌱🌱

Amanida de fruites del temps.

Sorbet de mango.

### VINS RECOMANATS

BLANC D.O. PENEDES.

L'ANEC MUT. Macabeo, Xarel·lo, Malvasía . 14,80 €

NEGRE D.O. MONTSANT

BRUBERRY 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 de quinoa con queso feta, cebolla roja, olivas kalamata, tomate y pepino al cilantro. 🥗 🌱

Mesclum con crujiente de parmesano, jamón de pato, aguacate y cacahuets. 🥗 🥑

Timbal de escalivada con sardinas marinadas, berenjenas y olivas negras. 🐟 🥑

Wok de verduritas con shitake y fideos chinos a la soja. 🥗 🌱

Huevos estrellados con chorizo, ajos tiernos y patatas paja. 🥗 🥑

Risotto al curry con judías verdes, langostinos y mejillones. 🥗 🐟 🦞 🦪

## SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza a la pimienta verde con polenta de champiñones y romero. 🐟 🌿

Bacalao confitado con trinxat de patata, beicon, butifarra negra, col kale y all-i-oli. 🐟 🥑

Emperador con cebolla a la salvia, tomates secos y encurtidos. 🐟 🥑

Filete de ibérico a la brasa con salsa satay y arroz thai de verduritas. 🥗 🌱

Entrecot de ternera a la brasa con chimichurri y patatas al caliu. 🥗 🥑

Rollito de pollo relleno de jamón ahumado, mozarel.la y albahaca al marsala con gratén de patatas y pimenton del padron. 🥗 🌿

## POSTRES

### SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta de queso con gelé de frutos rojos. 🍰 🍓 🍓 🍓 🍓

Banana split ( espuma de vainilla, platano, helado de chocolate y fresas) 🍌

Buñuelos de viento al anís. 🥞 🍯 🍯

Tiramisú con helado de café. 🍰 🍷 🍷 🍷

Ensalada de frutas del tiempo

Sorbete de mango.

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. PENEDES

ANEC MUT. Macabeo, Xarel-lo, Malvasía . 14,80 €

TINTO D.O. MONSANT

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

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18.50 €

