



CARTA DEL DIA.


PRIMERS PLATS.

Amanida de quinoa, formatge feta, ou de guatlla, tomàquet, ceba i olives de kalamata. 

Amanida de tomàquet cor de bou amb sardines marinades i canonges a l'alfàbrega. 

Flamkuhem amb salmó fumat, formatge crema al anet, alvocat i raves. 

Wok de verduretes i shitake, llagostins, fideus xinesos i salsa yakisoba. 

Ous poché amb espinacs a la crema i gratinats amb betxamel. 

Risotto amb llagostins, musclos, carbassó i carxofes a la farigola. 

SEGONS PLATS

Llom de tonyina amb ceba de Figueres a la sàlvia, olives i maionesa de mostassa verda. 

Salmó en camisa de bacon amb puré de cebes tendres i espàrrecs. 

Suprema de lluç a la marinera amb musclos de roca i patates. 

Entrecot de vedella a la brasa, salsa de pebre, patates confitades i pebrots de padró.


Magret d'ànec amb salsa de taronja, magrana i raïm a la vainilla i finançar de fruites. 


Fricandó de vedella amb xampinyons, patates i pèsols. 

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de formatge amb gelé de fruits vermells. 

Bavaroise de iogurt amb compota de poma, streusel de cacau i nous caramel·litzades. 

Natilles de xocolata amb torró trufat de xocolata i maduixes. 

Tiramisú amb gelat de cafè. 

Amanida de fruites del temps.

Gelat de regalèssia amb petazeta de xocolata. 

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. ALELLA.

TINA 20. Pansa blanca. 13,80 €

NEGRE D.O. MONTSANT

Bruberry. Garnacha. 14,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €

24,90 € - De Dilluns 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, queso feta, huevo de codorniz, tomate, cebolla y olivas de kalamata.   

Ensalada de tomate cor de bou con sardinas marinadas y canónigos a la albahaca. 

Flamkuhem con salmón ahumado, queso crema al eneldo, aguacate y rabanitos.   

Wok de verduritas y shitake, langostinos, fideos chinos y salsa yakisoba.   


Huevos poché con espinacas a la crema y gratinados con bechamel.   

Risotto con langostinos, mejillones, calabacín y alcachofas al tomillo.   

SEGUNDOS PLATOS


Lomo de atún con cebolla de Figueras a la salvia, olivas y mahonesa de mostaza verde.  

Salmón en camisa de becon con puré de cebolletas y espárragos. 

Suprema de merluza a la marinera con mejillones de roca y patatitas.    

Entrecot de ternera a la brasa, salsa de pimienta, patatas confitadas y pimientos del padrón.



Magret de pato con salsa de naranja, granada y uvas a la vainilla y financier de frutas.  


Fricandó de ternera con champiñones, patatitas y guisantes. 

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta de queso con gelé de frutos rojos.    

Bavaroise de yogur con compota de manzana, streusel de cacao y nueces caramelizadas.  

Natillas de chocolate con turrón trufado de chocolate y fresas.   

Tiramisú con helado de café.    

Ensalada de frutas del tiempo

Helado de regaliz con petazeta de chocolate.  

24,90€ - De Lunes a viernes mediodía. 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 20. Pansa blanca. 13,80 €

TINTO D.O. MONSANT

Bruberry. Garnacha. 14,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €