

## CARTA DEL DIA.

### PRIMERS PLATS.

Mesclum d'amanides amb llagostins, fonoll, cogombre i taronja al pebre rosa. 🌱

Amanida d'espàrrecs verds amb tomàquet, mozzarella i alvocat a l'alfàbrega. 🥑

Coca de pasta fullada amb anxoves, pebrots escalivades i olives negres. 🍷 🌱 🐟

Ous poché amb espinacs a la crema gratinats al parmesà. 🍳 🥑 🥚

Tempura de verdures amb maionesa de soia. 🌱 🌾 🥑 🍷

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

### SEGONS PLATS

Suprema de lluç amb salsa de musclos al safrà i verduretes. 🍷 🐟

Llom de tonyina amb cous-cous de tomàquets secs, adobats i olives negres. 🐟 🍷

Bacallà a la llauna amb patates fornera i mongetes del ganxet. 🐟

Entrecot de vedella a la brasa amb chimichurri, gratén de patates i atillo d'espàrrecs. 🍷

Confit d'ànec al moscatell amb raïm, taronja i maduixes a la vainilla. 🍷

Costelles de xai a la brasa amb patata al caliu i pebrots del padró. 🍷

### POSTRES

#### DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de plàtan i formatge fresc amb nous. 🍷 🌱 🥑 🥚

Neula de xocolata crocanti farcida de mousse de xocolata blanc. 🌱 🍷 🥑 🥚

Mil fulles de pasta fullada de crema i nata amb maduixes. 🌱 🍷 🥑 🥚

Tiramisú amb gelat de cafè. 🌱 🍷 🥑 🍷

Amanida de fruites del temps.

Sorbet de fruits vermells.

### VINS RECOMANATS

BLANC D.O. CATALUNYA.  
CA N'ESTRUCH.

garnacha, xarel·lo, muscat, chardonnay. 13,80 €

NEGRE MONTSANT

Bruberrys. Garnacha 2.017 15,90 €

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.

Mesclum de ensaladas con langostinos, hinojo, pepino y naranja a la pimienta rosa. 🌱

Ensalada de espárragos verdes con tomate, mozzarella y aguacate a la albahaca. 🥑

Coca de hojaldre con anchoas, pimientos escalibados y olivas negras. 🍷 🌱 🐟

Huevos poché con espinacas a la crema gratinados al parmesano. 🍷 🥑

Tempura de verduras con mahonesa de soja. 🌱 🥑 🍷

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

### SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza con salsa de mejillones al azafrán y verduritas. 🐟 🍷

Lomo de atún con cous-cous de tomates secos, encurtidos y olivas negras. 🍷 🐟

Bacalao a la llauna con patatas panadera y judías del ganxet. 🐟

Entrecot de ternera a la brasa con chimichurri, gratén de patatas y atillo de espárragos. 🍷

Confit de pato al moscatel con uvas, naranja y fresas a la vainilla. 🍷

Costillas de cordero a la brasa con patata al caliu y pimientos del padrón. 🍷

### POSTRES

#### SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta de plátano y queso fresco con nueces. 🥑 🌱 🍷 🍷

Neula de chocolate crocanti rellena de mousse de chocolate blanco. 🍷 🌱 🥑 🍷

Mil hojas de hojaldre de crema y nata con fresas. 🍷 🌱

Tiramisú con helado de café. 🌱 🍷 🥑 🍷

Ensalada de frutas del tiempo

Sorbete de frutos rojos.

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 día de martes a sábado mediodías no festivos.

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

### VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. CATALUNYA

CA N'ESTRUCH.

garnacha, xarel·lo, muscat, chardonnay. 13,80 €

TINTO D.O. Montsant

Bruberrys Garnatxa 2.019 15,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €