

# CARTA DEL DIA.

## PRIMERS PLATS.

Amanida de llagostins amb fonoll, magrana i taronja al gíngebre. 🌱

Amanida de cous-cous al coriandre, formatge feta, tomàquet, ceba i olives de kalamata. 🍷

Flamkuhem (coca fina) de formatge crema amb pernil d'ànec, carxofa confitada i figues. 🍷 🌾

Gyozas de botifarró negra i alls tendres amb salsa ponzu. 🌾 🌱

Spaguetti al nero di sépia amb llagostins i musclos amb allada. 🌾 🌱 🌿

Risotto de pop i carabassó amb musclos al pesto. 🍷 🍷 🌱 🌿

## SEGONS PLATS

Tataki de salmó a la soia amb verduritas i maionesa de kimchi. 🌾 🌱 🌿 🌿

Suprema de lluç al pebre verd amb arròs thai. 🍷 🌿

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana i all-i-oli de codony. 🌿 🌿

Canelons de vedella i carabassó amb salsa Tandoori. 🌾

Chop-suey de pollastre amb verduritas i salsa yakisoba. 🌾 🌱

Presca ibèrica a la brasa amb salsa de bolets, gratén de patates i pebrots. 🍷

## POSTRES DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Brownie de xocolata blanc i maduixes amb gelé de maduixes. 🍷 🌾 🌱

Escuma de xocolata negra amb plàtan i carquinyolis. 🌾 🍷 🌿 🌿

Perles de meló al moscatell. 🍷

Tiramisú amb gelat de cafè. 🌾 🍷 🌿 🌿

Amanida de fruites del temps.

Sorbet de maduixes.

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.

## SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Rovellons a la planxa amb all i julivert. 1/2 ració 11,90 € - 21,50 €

Ceps saltejats amb foie i espàrrecs. 1/2 ració 13,50 € - 24,50 €

Barreja de bolets saltejats " rossinyols, trompetes, llengua de bou i shimeji.." 1/2 ració 10,50 € - 19,50 €

Rossinyols saltejats amb botifarra negra i alls tendres. 1/2 9,80 € - 18,50 €



## VINS RECOMANATS

BLANC D.O. CATALUNYA.  
TINA 20.

Pansa blancay. 14,90 €

NEGRE D.O. MONTSANT

Santbru. Carinyena, Garnatxa i Shiraz 2.017 18,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €

## CARTA DEL DIA.

### PRIMEROS PLATOS.

Ensalada de langostinos con hinojo, granada y naranja al jengibre. 🌊

Ensalada de cous-cous al cilantro con queso feta, tomate, cebolla roja y olivas de kalamata. 🧀

Flamkuhem (coca fina) de queso crema con jamón de pato, alcachofa confitada e higos. 🐔 🍷

Gyozas de morcilla negra y ajos tiernos con salsa yuzu. 🍷 🌿

Spaguetti al nero di sepia con langostinos y mejillones al ajillo. 🌊 🌊 🌿

Risotto de pulpo y calabacín con mejillones al pesto. 🍷 🐔 🌊 🌿

### SEGUNDOS PLATOS

Tataki de salmón a la soja con verduritas y mahonesa de kimchi. 🍷 🌊 🌿 🌿

Suprema de merluza a la pimienta verde con arroz thai. 🌊 🐔

Bacalao confitado con espinacas a la catalana y all-i-oli de membrillo. 🌊 🍷

Canelones de ternera y calabacín con salsa Tandoori. 🍷

Chop-suey de pollo con verduritas con salsa yakisoba. 🍷 🌿

Presas ibéricas a la brasa con salsa de setas, gratén de patatas y pimientos. 🍷

### POSTRES

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

Brownie de chocolate blanco y fresas con gelé de fresas. 🍷 🍷 🍷 🍷

Espuma de chocolate negro con plátano y carquinyolis. 🍷 🍷 🍷 🍷

Perlas de melón al moscatel. 🍷

Tiramisú con helado de café. 🍷 🍷 🍷

Ensalada de frutas del tiempo

Sorbete de fresas.

24,90€ - De Martes 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 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.

### SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

Rovellones a la plancha con ajo y perejil. 1/2 ración 11,90 € - 21,50 €

Ceps salteados con foie y espárragos. 1/2 ración 13,50 € - 24,50 €

Salteado de setas " rossinyols, trompetes, llengua de bou i shimeji.." 1/2 ración 10,50 € - 19,50 €

Rossinyols salteados con butifarra negra y ajos tiernos. 1/2 9,80 € - 18,50 €



### VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. ALELLA  
TINA 20.

Pansa blancay. 14,90 €

TINTO D.O. MONTSANT

Santbru. Cariñena, Garnatxa y Syrah 2.017 18,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 18,50 €