

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

Amanida d'espínacs, formatge Idiazabal, magrana i nous al balsàmic blanc. 🍷🍷🍷

Hummus de pastanaga, celery, api i pappadum. 🌱

Coca de pasta fullada amb pebrots escalibados, anxoves i rúcula. 🍷🍷🍷

Trinxat de col i patata amb botifarra negra i bacon.

Fideus a la cassola amb pollastre, carxofes i costella de porc. 🍷

Risotto amb calamars, llagostins, musclos, carabassó i pesto. 🍷🍷🍷🍷

SEGONS PLATS

Llobarro sense treball amb puré de bròcoli, salsa de sàlvia i xips de pernil. 🍷🍷

Yakisoba de pollastre amb fideus xinesos i verdurites a la soia. 🍷🌱

Bacallà confitat al ajoarriero amb olives negres i escuma de all-i-oli. 🍷🍷

Broqueta d'Angus a la brasa amb verdures, herbes aromàtiques i patates palla.

Emperador amb puré d'albergínies al curri fumat i verduritas. 🍷🍷

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

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Xarxa Velvet amb frosting de xocolata blanc i gelat de llet merengada. 🍷🍷🍷🍷

Neulas de xocolata crocanti farcides de crema pastissera. 🍷🍷🍷

Pannacotta de vainilla amb gelé de maduixes. 🍷

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍷🍷🍷🍷

Amanida de fruites del temps.

Sorbet de poma verda.

25,90 € - De dimarts a divendres migdia. iva inclòs

27,50 € - 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 €

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



VINS RECOMANATS

BLANC D.O. ALELLA.
TINA 20.

Pansa blanca. 15,90 €

NEGRE D.O. MONSANT
BRUNOS. Garnatxa, Shiraz 2.017 16,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE
Chardonnay Brut nature. 19,50 €

CARTA DEL DIA.

PRIMEROS PLATOS.

Ensalada de espinacas, queso Idiazabal, granada y nueces al balsámico blanco. 🌱🥚🥑

Hummus de zanahoria, celery, apio y pappadum. 🌱

Coca de hojaldre con pimientos escalivadas, anchoas y rúcula. 🌾🐟🥑

Trinxat de col y patata con butifarra negra y bacon.

Fideos a la cazuela con pollo, alcachofas y costilla de cerdo. 🌾

Risotto con calamares, langostinos, mejillones, calabacín y pesto. 🐟🥑🌱🥑

SEGUNDOS PLATOS

Lubina sin trabajo con puré de brócoli, salsa de salvia y chips de jamón. 🐟🥑

Bacalao confitado al ajoarriero con olivas negras y espuma de all-i-oli. 🥑🐟

Emperador con puré de berenjenas al curry ahumado y verduritas. 🐟🥑

Yakisoba de pollo con fideos chinos y verduritas a la soja. 🌾🌱

Brocheta de Angus a la brasa con verduras, hierbas aromáticas y patatas paja.

Costillas de cordero a la brasa con patatas al caliu y pimientos del padrón. 🥑

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Red Velvet con frosting de chocolate blanco y helado de leche merengada. 🥑🌾🥑

Neulas de chocolate crocanti rellenas de crema pastelera. 🥑🌾🥑

Pannacotta de vainilla con gelé de fresas. 🥑

Tiramisú con helado de café. 🌾🥑🥑

Ensalada de frutas del tiempo

Sorbete de manzana verde.

25,90€ - De Martes a viernes mediodía. Iva incluido

27,50€ - 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 és 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 €

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



VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. ALELLA

TINA 20.

Pansa blanca. 15,90 €

TINTO D.O. MONTSANT

BRUNOS. Garnatxa, Shiraz 2.017 16,90 €

CAVA TITIANA VINTAGE

Chardonnay Brut nature. 19, 50 €