

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

Mesclum d'amanides amb alvocat, llagostins, i magrana al pebre rosa. 🐟🌿

Amanida niçoise, fesols tendres, tomàquet, ceba vermella, tonyina, anxoves i ou de guatlla. 🐟🥚

Timbala de formatge de cabra tebi amb pebrots escalibados i olives negres. 🍷🥚

Sopa de pescadors amb llagostins, musclos i tostaditas. 🐟🌿🍷

Ous poché amb espinacs a la crema i gratinats al parmesà. 🌿🥚🍷

Risotto al gorgonzola amb xampinyons, mongeta tendres i tomàquets secs a la farigola. 🍷

SEGONS PLATS

Suprema de lluç al forn amb patates i allet de llagostins. 🐟🌿

Llom de tonyina a la soia amb fideus d'arròs saltats, verdures i sèsam. 🌿🐟🌿🌿

Tempura de bacallà amb chutney de tomàquet i albergínies al romaní. 🐟🌿🌿

Entrecot de vedella a la brasa amb salsa de pebre negre i gratén de patates. 🍷

Timbal de confit d'ànec i foie amb poma al moscatell. 🍷

Peus de porc farcits de botifarra negra i xampinyons amb puré de moniato. 🌿

POSTRES DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de pasta fullada amb fruites i crema 🍷🌿🥚🍷

Escuma de xocolata amb gelat de coco i maduixes. 🍷

Perles de meló al Porto. 🍷🥚

Tiramisú amb gelat de cafè. 🌿🍷🌿🍷

Amanida de fruites del temps.

Gelat de vainilla amb caramel. 🍷🥚

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 BRUT NATURE 19,50 €

CARTA DEL DIA.

PRIMEROS PLATOS.

Mesclum de ensaladas con aguacate, langostinos, y granada a la pimienta rosa. 🌿🐟

Ensalada niçoise, patatas, judías verdes, tomate, cebolla, atún, anchoas y huevo de codorniz. 🐟🥑

Timbal de queso de cabra tibio con pimientos escalibados y olivas negras. 🍷🥑

Sopa de pescadores con langostinos, mejillones y tostaditas. 🌿🐟🥑🍷

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

Risotto al gorgonzola con champiñones, judías verdes y tomates secos al tomillo. 🍷

SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza al horno con patatas y ajillo de langostinos. 🌿🐟

Lomo de atún a la soja con fideos de arroz salteados, verduritas y sésamo. 🐟🌿🥑🍷

Tempura de bacalao con chutney de tomate y berenjenas al romero. 🌿🥑🐟

Entrecot de ternera a la brasa con salsa de pimienta negra y gratén de patatas. 🍷

Timbal de confit de pato y foie con manzana al moscatel. 🍷

Pies de cerdo rellenos de butifarra negra y champiñones con puré de boniato. 🌿

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta de hojaldre con frutas y crema 🍷🥑🍷

Espuma de chocolate con helado de coco y fresas. 🥑🍷

Perlas de melón al Oporto. 🍷

Tiramisú con helado de café. 🌿🍷🥑

Ensalada de frutas del tiempo

Helado de vainilla con caramelo. 🍷🥑

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 BRUT NATURE 19,50 €