

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

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

Mesclum d'amanides amb llagostins, meló, pernil i pipes. 🍷🍷

Timbal de quinoa amb olives de kalamata, tomàquet i formatge feta al coriandre. 🍷

Musclos de roca a la marinera. 🍷🍷🍷🍷

Verdures a la graella amb oli d'herbes aromàtiques.

Risotto al curri amb llagostins, musclos i carbassó. 🍷🍷🍷🍷

SEGONS PLATS

Tempura de bacallà amb chutney de tomàquet i mel. 🍷🍷🍷

Orada sense feina amb ratatouille de verdures i pesto. 🍷🍷

Suprema de salmó al pebre verd amb arròs thai. 🍷🍷

Lasana de galta de vedella amb tomàquet, xampinyons i beixamel de cardamom. 🍷🍷

Yakisoba de presa d'ibèric amb verduretes a la soja. 🍷🍷

Entrecot de vedella amb salsa de ceps, gratén de patates i tempura de carbassó. 🍷🍷

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Saltejat de pèsols del Maresme amb ceba tendra i botifarra negra. 19,50 €

Murgules al brandi a la crema de foie. 22,50 €

Musclos de roca a la brasa amb ximixurri. 13,50 €

Croquetes de xoriço i mel 6 peces. 9,50 €

Pop a la brasa de carbó amb escuma d'all-i-oli i patata. 21,50 €

Cloïsses a la brasa al vi blanc. 21,50 €

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. MONTSANT.

Frescal Garnatxa blanca. 2.020 15,90 €

NEGRE D.O. PRIORAT

Cartoixa Scala Dei. 2.017 21,50 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 18,50 €

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de plàtan amb formatge fresc i nous. 🍷🍷🍷🍷

Mousse de llima amb gingebre cristal·litzat i streusel de canyella. 🍷🍷

Escuma de xocolata amb torró de xocolata i gelat de coco. 🍷🍷🍷

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍷🍷

Amanida de fruita del tems.

Sorbet de mànec amb crispies de mànec.

26,90 € - De dimarts a divendres migdia. iva inclòs

28,50 € - Dissabtes migdies. iva inclòs

Primer plat, segon plat, postres, pa i beguda inclosa.

Opció per endur 21,50 € 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 DÍA.

PRIMEROS PLATOS.

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

Mesclum de ensaladas con langostinos, melón, jamón y pipas. 🌊🍷

Timbal de quinoa con olivas de kalamata, tomate y queso feta al cilantro. 🍷

Mejillones de roca a la marinera. 🌊🐟🌊🍷

Verduras a la parrilla con aceite de hierbas aromáticas.

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

SEGUNDOS PLATOS

Tempura de bacalao con chutney de tomate y miel. 🍷🍷🐟

Dorada sin trabajo con ratatouille de verduras y pesto. 🐟🍷

Suprema de salmón a la pimienta verde con arroz thai. 🐟🍷

Lasana de carrillera de ternera con tomate, champiñones y bechamel de cardamomo. 🍷🍷

Yakisoba de presa de ibérico con verduritas a la soja. 🍷🌱

Entrecot de ternera con salsa de ceps, gratén de patatas y tempura de calabacín. 🍷🍷

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

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

Mousse de lima con jengibre cristalizado y streusel de canela. 🍷🍷

Espuma de chocolate con turrón de chocolate y helado de coco. 🍷🍷🍷

Tiramisú con helado de café. 🍷🍷🍷

Ensalada de fruta del tiempo.

Sorbete de mango con crispies de mango.

SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

Salteado de guisantes del Maresme con cebolla tierna y butifarra negra. 19,50 €

Murgulas al brandy a la crema de foie. 22,50 €

Mejillones de roca a la brasa con chimichurri. 12,50 €

Croquetas de chorizo y miel 6 piezas. 9,50 €

Pulpo a la brasa de carbón con espuma de all-i-oli y patata. 21,50 €

Almejas a la brasa al ino blanco. 21,50 €

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. MONTSANT

Frescal Garnatxa blanca. 2.020 15,90 €

TINTO D.O. PRIORAT

Cartoixa Scala Dei. 2.017 21,50 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 18,50 €

26,90 € - De Martes a viernes mediodía. Iva incluido

28,50 € - Sabados mediodias. Iva incluido

Primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida incluida

Opción para llevar **21,50 €** 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.