

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

Amanida d'espàrrecs verds amb tomàquet, alvocat i oliveti de mozzarella. 🥑

Amanida d'endívies amb llagostins, tomàquet i ceba vermella a la mostassa antiga. 🐟🥒

Carpaccio de remolatxa amb sardines marinades, mousse de formatge de cabra i avellanes. 🥑🍷

Bimi saltat amb becó, ametlles i maionesa d'all negre. 🥑🍷

Espaguetis al nero di sípia amb musclos i llagostins a l'allet. 🐟🐟🥑🍷

Risotto al curri amb mongetes tendres, llagostins i musclos. 🥑🐟🍷

SEGONS PLATS

Orada al forn amb patates i all de llagostins. 🐟🐟

Llom de tonyina amb ceba confitada, tomàquets secs i adobats. 🐟🍷

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana i all-i-oli glacejat. 🐟🥑

Rotllet de pollastre farcit de pernil fumat i mozzarella al marsala amb graten de patates.

Presca ibèrica a la brasa a la farigola amb tempura de carbassó i albergínia. 🍷

Timbal de galta de vedella al vi negre amb xampinyons, patata confitada i puré de carbassa. 🍷

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de xocolata tèbia amb gelat de llet merengada. 🍷🥑🍷

Natilles de canyella amb streusel de canyella i móres. 🍷🍷🍷

Perles de síndria a la menta.

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍷🍷

Amanida de fruita del temps.

Sorbet de cireres.

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. TERRA ALTA.

Trufes Blanc Ecologic Garnatxa. 15,50 €

NEGRE D.O. TERRA ALTA.

Olbieta Garntaxa , Carinyena i Shiraz . 2.020 16,50 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 19,50 €

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 olivette de mozzarella. 🍷

Ensalada de endivias con langostinos, tomate y cebolla roja a la mostaza antigua. 🌿 🍷

Carpaccio de remolacha con sardinas marinadas, mousse de queso de cabra y avellanas. 🍷 🍷

Bimi salteado con becon, almendras y mahonesa de ajo negro. 🍷 🍷

Spaguettis al nero di sepia con mejillones y langostinos al ajillo. 🌿 🌿 🍷 🍷

Risotto al curry con judías verdes, langostinos y mejillones. 🍷 🍷 🍷 🍷

SEGUNDOS PLATOS

Dorada al horno con patatas y ajillo de langostinos. 🌿 🍷

Lomo de atún con cebolla confitada, tomates secos y encurtidos. 🍷 🍷

Bacalao confitado con espinacas a la catalana y all-i-oli glaseado. 🍷 🍷

Rollito de pollo relleno de jamón ahumado y mozzarella al marsala con gratén de patatas. 🍷

Presca ibérica a la brasa al tomillo con tempura de calabacín y berenjena. 🍷

Timbal de carrillera de ternera al vino tinto con champiñones, patata confitada y puré de calabaza. 🍷

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta de chocolate tibia con helado de leche merengada. 🍷 🍷 🍷 🍷

Natillas de canela con streusel de canela y moras. 🍷 🍷

Perlas de sandía a la menta.

Tiramisú con helado de café. 🍷 🍷 🍷

Ensalada de fruta del tiempo.

Sorbete de cerezas. 🍷

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. TERRA ALTA

Trufes Blanc Ecologic Garnatxa. 15,50 €

TINTO D.O. TERRA ALTA

Olbieta Garntaxa , Carinyena i Shiraz . 2.020 16,50 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 19,50 €

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.