

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

Mesclum d'amanides amb fonoll i llagostins al pebre rosa. 🌿

Timbal de salmó marinat amb alvocat i remolatxa al sichimi togarashi. 🍣🐟

Pasta de full farcida d'espàrrecs i xampinyons amb tomàquets secs i gorgonzola. 🍝🌿🍄

Ous a baixa temperatura amb samfaina i beixamel gratinats. 🍳🌿

Mongetes del ganxet estofades amb costella, botifarra negra i carxofes.

Risotto al nero di sèpia amb musclos i llagostins. 🍷🐟🌿

SEGONS PLATS

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana i mussolina d'all. 🐟🌿🍷

Orada amb salsa de musclos al safrà i arròs thai de verduretes. 🌿🐟

Llom de tonyina amb piperada de pebrots a l'alfàbrega. 🐟

Confit d'ànec amb salsa de raïm, magrana i peres al moscatell.

Filet d'ibèric a la brasa amb risotto de patates al romaní.

Picanya a la brasa amb salsa de pebre negre i tempura de verdures. 🌿

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de xocolata tèbia amb gelat de llet merengada. 🍰🍷🌿🍄

Natilles de canyella amb guirlache d'ametlles. 🍮🍷🌿

Compota de poma amb móres, streusel de canyella i nous caramel·litzades. 🍏🌿🍷

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍰🍷

Amanida de fruita del tems.

Gelat de coco amb xocolata.

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Croquetes de ceps 6 peces. 11,50 €

Polp a la brasa amb patata al caliu i escuma all-i-oli. 21,50€

Cloïsses gallegues al vi blanc amb all i julivert. 21,50€

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. ALELLA
CAN MATONS 16,50 €
PANSA BLANCA

NEGRE D.O. CATALUNYA.
L'EQUILIBRISTA 2.016. 18,50 €
Syrah, Garnatxa i Samsó.

CAVA
TITIANA BRUT NATURE 19,50 €

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

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

28,50 € - Dissabtes migdies. iva inclòs

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.

Mesclum de ensaladas con hinojo y langostinos a la pimienta rosa. 🌿🐠

Timbal de salmón marinado con aguacate y remolacha al sichimi togarashi. 🐠🐟

Hojaldre relleno de espárragos y champiñones con tomates secos y gorgonzola. 🍄🥒🍷

Huevos a baja temperatura con samfaina y bechamel gratinados. 🍳🥔🌿

Judias del ganxet estofadas con costilla, butifarra negra y alcachofas.

Risotto al nero di sepia con mejillones y langostinos. 🐠🐟🐞

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao confitado con espinacas a la catalana y muselina de ajo. 🐠🐟🥒

Dorada con salsa de mejillones al azafrán y arroz thai de verduritas. 🐟🐞

Lomo de atún con piperada de pimientos a la albahaca. 🐟

Confit de pato con salsa de uvas, granada y peras al moscatel.

Solomillo de ibérico a la brasa con risotto de patatas al romero.

Picaña a la brasa con salsa de pimienta negra y tempura de verduras. 🥒

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta de chocolate tibia con helado de leche merengada. 🍫🍦🍰

Natillas de canela con guirlache de almendras. 🍪🍪🍰

Compota de manzana con moras, streusel de canela y nueces caramelizadas. 🍏🍷

Tiramisú con helado de café. 🍰🍦☕

Ensalada de fruta del tiempo.

Helado de coco con chocolate. 🍦🍫

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Croquetes de ceps 6 peces. 11,50 €

Pop a la brasa amb patata al calliu i escuma de all-i-oli. 21,50 €

Cloïsses galleges al vi blanc amb all i julivert. 21,50 €

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. ALELLA
CAN MATONS. 16,50 €
PANSA BLANCA

TINTO D.O. CATALUNYA
L'EQUILIBRISTA 2.016. 18,50 €
Garnacha, Shyrach y Samsó

CAVA
TITIANA BRUT NATURE 19,50 €

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

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

28,50 € - Sabados mediodias. Iva incluido

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.