

CARTA DEL DÍA.

PRIMEROS PLATOS.

Gazpacho de aguacate con tomates cherry y kikos. 🍷

Mesclum de ensaladas con langostinos, naranja, hinojo a la pimienta rosa. 🌿

Ensalada de cous-cous con tomate, cebolla roja, pepino, olivas de Kalamata y queso feta y con salsa tzaziki. 🍷 🌿

Trinxat de patata y col con butifarra negra y becon.

Spaghetti al nero di sepia con mejillones, tomate, cebolla, guindilla y langostinos. 🍷 🌿 🌿 🌿

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

SEGUNDOS PLATOS

Lubina al horno con patatas revolconas, espárragos y chips de jamón. 🐟

Bacalao confitado al ajoarriero y glaseado con espuma de all-i-oli. 🍷 🐟

Emperador a la plancha en escabeche con shitake confitado. 🐟

Fajita de cochinita pibil con pimientos, cebolla roja y rúcula. 🍷

Hamburguesa de ternera a la brasa con cebolla caramelizada, mozzarella, tomate y orégano. 🍷

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

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta de mousse de chocolate blanco y lima. 🍷 🍷 🍷 🍷

Mousse de frutos rojos con fresas y moras. 🍷 🍷

Helado de chocolate con salsa de chocolate. 🍷

Melón al moscatel.

Tiramisú con helado de café. 🍷 🍷 🍷

Ensalada de fruta del tiempo.

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Gamba de Arenys mediana 8 piezas 24,50 €

Rossinyols salteados con butifarra negra. 1/2 11,50 € - 19,50 €

Almejas gallegas en el vino blanco con ajo y perejil. 21,50€

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

Croquetes de ceps 6 peces. 12.00 €

VINOS RECOMENDADOS

BLANC D.O. MONTERREI

La Duda Godello 2.022 16,50 €

NEGRE D.O. MONTSANT

Santes 2021. 16,50 €
Cabernet Sauvignon, Garnacha
Tinta, Merlot, Syrah, Tempranillo

CAVA

Titiana brut nature 21,50 €

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

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

28,50 € - Sabados mediodías. Iva incluido

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.

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

Gaspatxo d'alvocat amb tomàquets cherry i kikis. 🍷

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

Amanida de cous-cous amb tomàquet, ceba vermella, cogombre, olives de Kalamata i formatge feta amb salsa tzaziki. 🍷🍷

Trinxat de patata i col amb botifarra negra i bacó.

Spaghetti al nero di sípia amb musclos, tomàquet, ceba, bitxo i llagostins. 🍷🍷🌿🌿

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

SEGONS PLATS

Llobarro al forn amb patates rebolcades, espàrrecs i xips de pernil. 🌿

Bacallà confitat a l'ajoarriero i glacejat amb escuma d'all-i-oli. 🍷🌿

Emperador a la planxa en escabetx amb shitake confitat. 🌿

Fajita de cotxinita pibil amb pebrots, ceba vermella i ruca. 🌿

Hamburguesa de vedella a la brasa amb ceba caramel·litzada, mozzarella, tomàquet i orenga. 🍷

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

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de mousse de xocolata blanca i llima. 🍷🍷🍷🍷

Mousse de fruits vermells amb maduixes i móres. 🍷🍷

Gelat de xocolata amb salsa de xocolata. 🍷

Meló al moscatell.

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍷🍷🍷

Amanida de fruita del tems.

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Gamba Arenys mitjana 8 peces 24,50 €

Rossinyols saltejats amb butifarra negra. 1/2 11,50 €- 19,50 €

Croquetes de ceps 6 peces. 12,00 €

Pop 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. MONTERREI

La Duda Godello 2.022 16,50 €

NEGRE D.O. MONTSANT

Santes 2021. 16,50 €
Cabernet Sauvignon, Garnacha
Tinta, Merlot, Syrah, Tempranillo

CAVA

Titiana brut nature 21,50 €

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

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

28,50 € - Dissabtes migdies. iva inclòs

Servei de carta del dia de dimarts a dissabte migdies no festius.

Si és vostè celiac o té alguna intolerància informe a l'equip de sala per activar els protocols adequats.

LETTER OF THE DAY

FIRST COURSES.

Avocado gazpacho with cherry tomatoes and kikos. 🍷

Salad mesclun with prawns, orange and fennel with pink pepper. 🌊

Cous cous salad with tomato, red onion, cucumber, Kalamata olives and feta cheese with tzaziki sauce. 🍷 🍷

Potato and cabbage trinxat with black sausage and bacon.

Spaghetti al nero di sepia with mussels, tomato, onion, chilli and prawns. 🍷 🌊 🍷 🌊

Gorgonzola risotto with mushrooms, zucchini and sun-dried tomatoes with thyme. 🍷

SECOND COURSES

Baked sea bass with scrambled potatoes, asparagus and ham chips. 🌊

Cod confit with garlic and glazed with all-i-oli foam. 🌊 🍷

Grilled pickled emperor with candied shitake. 🌊

Cochinita pibil fajita with peppers, red onion and arugula. 🍷

Grilled beef burger with caramelized onion, mozzarella, tomato and oregano. 🍷

Grilled lamb ribs with caliu potatoes and padrón peppers. 🍷

DESSERTS

IT HAS TO BE ORDERED ALONG WITH THE MENU

White chocolate and lime mousse cake. 🍷 🍷 🍷 🍷

Red fruit mousse with strawberries and blackberries. 🍷 🍷

Meringue milk ice cream. 🍷

Muscat melon. 🍷

Tiramisu with coffee ice cream. 🍷 🍷 🍷

Seasonal fruit salad.

SUGGESTIONS TO SHARE

sautéed rossinyols with black sausage. 1/2 €11.50 - €19.50

Galician clams in white wine with garlic and parsley. €21.50

Grilled pop with potato caliu i escuma from all-i-oli. €21.50

Ceps croquettes 6 fish. €11.50

RECOMMENDED WINES

BLANC D.O. MONTERREI

La Duda Godello 2.022 16,50 €

RED MONTSANT

Santes 2021. 16,50 €
Cabernet Sauvignon, Garnacha
Tinta, Merlot, Syrah, Tempranillo

CAVA

Titiana brut nature 21,50 €

First course, second course, dessert, bread and drink included

€26.90 - From Tuesday to Friday noon. VAT included

€28.50 - Saturday noon. VAT included

Daily letter service from Tuesday to Saturday, non-holiday lunches.