

MENÚ DE LA SEMANA.

PRIMEROS PLATOS.

Mesclum de ensaladas con queso gorgonzola, nueces y aguacate al balsámico. 🍷

Hummus de zanahorias con cherry's, queso feta, pipas y pappadum. 🍷

Coca de hojaldre con anchoas, pimientos escalibados, berenjenas, rúcula y olivas arbequinas. 🍷🍷🍷🍷

Brócoli y coliflor salteadas con jamón y bechamel de cebolla gratinadas. 🍷

Lentejas estofadas con costilla de cerdo, chorizo ibérico y patatas.

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

SEGUNDOS PLATOS

Wok de calamares salteados con verduritas, guindilla thai y cilantro. 🌿

Suprema de merluza envuelta en becon con puerros confitados, berenjenas y aceite de avellanas. 🐟🍷

Emperador a la plancha al ajoarriero con olivas negras. 🐟

Picaña de Angus a la brasa con salsa de pimienta negra y aligot de patatas. 🍷

Pies de cerdo rellenos de butifarra negra y champiñones con pure de calabaza. 🍷

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 queso fresco con glasa de limón. 🍷🍷🍷🍷

Natillas de chocolate con plátano salteado al ron y streusel de canela. 🍷

Sorbete de frutos rojos.

Carpaccio de piña con arándanos y carquiñolis. 🍷🍷

Tiramisú con helado de café. 🍷🍷🍷

Ensalada de fruta del tiempo.

SUGERENCIAS PARA COMPARTIR TIEMPO DE SETAS

Rovellons de botón con ajo y perejil. 26,50€ 1/2 14,00 €

Ceps salteados con ajo y perejil. 26,50€ 1/2 14,00 €

Carpaccio de ceps con avellanas, granada y trufa de otoño. 26,50 €- 1/2 14,00€

Rossinyols salteados con butifarra negra. 1/2 9,80 € - 18,50 €

Flores de calabacín en tempura rellenas de anchoa, mozzarella y tomate secos. 12,90 €

Croquetas de ceps. 6 piezas 12,50 €

VINOS RECOMENDADOS

BLANC D.O. MONTERREI

La Duda Godello 2.022 16,50 €

NEGRE D.O. TERRA ALTA

Via Terra. 2.021. 16,50 €
Garnacha Negre.

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 mediodias. 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.

MENÚ DE LA SETMANA.

PRIMERS PLATS.

Mesclum d'amanides amb formatge gorgonzola, nous i alvocat al balsàmic. 🍷

Hummus de pastanagues amb cherry's, formatge feta, pipes i pappadum. 🍷

Coca de pasta de full amb anxoves, pebrots 🍷🍷🍷🍷, escalivats, albergínies, ruca i olives arbequines. 🍷

Brocoli i coliflor saltejades amb pernil i beixamel de ceba gratinades. 🍷

Llenties estofades amb costella de porc, xoriço ibèric i patates.

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

SEGONS PLATS

Wok de calamars saltats amb verduretes, bitxo thai i coriandre. 🍷

Suprema de lluç embolicat amb bacó amb porros confitats, albergínies i oli d'avellanes. 🍷🍷

Emperador a la planxa a l'ajoarriero amb olives negres. 🍷

Picana d'Angus a la brasa amb salsa de pebre negre i aligot de patates. 🍷

Peus de porc farcits de botifarra negra i xampinyons amb pure de carbassa. 🍷

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

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís de formatge fresc amb glasa de llimona. 🍷🍷🍷🍷

Natilles de xocolata amb plàtan saltat al rom i streusel de canyella. 🍷

Sorbet de fruits vermells.

Carpaccio de pinya amb nabius i carquinyolis. 🍷🍷

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍷🍷🍷

Amanida de fruita del tems.

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR TEMPS DE BOLETS

Rovellons de botón con ajo y perejil. 26,50€ 1/2 14,00 €

Ceps saltats amb all i julivert. 26,50 € 1/2 14,00 €

Carpaccio de ceps amb avellanes, magrana i tòfona de tardor. 26,50 € - 1/2 14,00 €

Rossinyols saltejats amb butifarra negra. 1/2 9,80 €- 18,50 €

Flors de carbassó en tempura farcides d'anxova, mozzarella i tomàquet secs. 12,90 €

Croquetes de ceps. 6 peces 12,50 €

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. MONTERREI

La Duda Godello 2.022 16,50 €

NEGRE D.O. TERRA ALTA

Via Terra. 2.021. 16,50 €
Garnacha Negra.

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.

MENU OF THE WEEK.

FIRST COURSES.

Salad mesclun with gorgonzola cheese, walnuts and balsamic avocado.

Carrot hummus with cherry's, feta cheese, seeds and pappadum. 🍴

Puff pastry coke with anchovies, pickled peppers, eggplant, arugula and arbequina olives. 🍴🌿🐟🍷

Broccoli and cauliflower sautéed with ham and onion bechamel au gratin. 🍴

Stewed lentils with pork ribs, Iberian chorizo and potatoes.

Curried risotto with green beans, zucchini, prawns and mussels. 🌿🐟🍷🍴

SECOND COURSES

Wok of sautéed squid with vegetables, Thai chilli and coriander. 🌿

Hake supreme wrapped in bacon with confit leeks, eggplant and hazelnut oil. 🐟🍴

Grilled Emperador ajoarriero with black olives. 🐟

Grilled Angus picaña with black pepper sauce and potato aligot. 🍴

Pork feet stuffed with black sausage and mushrooms with pumpkin puree. 🍴

Grilled lamb ribs with caliu potatoes and padrón peppers.

DESSERTS

IT HAS TO BE ORDERED ALONG WITH THE MENU

Fresh cheesecake with lemon glaze. 🍴🍷🍷🍷

Chocolate custard with banana sautéed in rum and cinnamon streusel. 🍴

Red fruit sorbet.

Pineapple carpaccio with blueberries and carquiñolis. 🍴🍷

Tiramisu with coffee ice cream. 🍴🍷🍷🍷

Seasonal fruit salad.

SUGGESTIONS TO SHARE

Button rovellons with garlic and parsley. 26.50€ 1/2 14.00 €

Ceps sautéed with garlic and parsley. €26.50 1/2 €14.00

Porcini carpaccio with hazelnuts, pomegranate and autumn truffle. €26.50- 1/2 €14.00

Sautéed Rossinyols with black sausage. 1/2 €9.80 - €18.50

Stuffed tempura zucchini flowers anchovy, mozzarella and dried tomato. €12.90

Porcini croquettes. 6 pieces €12.50

RECOMMENDED WINES

BLANC D.O. MONTERREI

La Duda Godello 2.022 16,50 €

RED TERRA ALTA

Via Terra. 2.021. 16,50 €
Garnacha Negra.

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.