







MENÚ DE LA SEMANA.




PRIMEROS PLATOS.

Ensalada Waldorf con manzana, apio, uva, granada y nueces a la mostaza.   

Guacamole al chile chipotle con nachos de chia. 



Carpaccio de remolacha con burrata, aliño de anchoas y pistachos.   

Huevos estrellados con jamón, espárragos y patatas paja. 



Pimientos del piquillo rellenos de pescado y marisco con salsa de mejillones.   




Risotto al curry con judías verdes, mejillones y langostinos.   

SEGUNDOS PLATOS


Dorada al horno con patatas, tomate y cebolla al ajillo de gambas.  

Atún con cous-cous de verduritas, olivas negra, hierbas y encurtidos.   

Galdas de rape adobadas a la romana fritas con ensalada.  





Goulash de ternera con puré de patatas.   




Pies de cerdo rellenos de butifarra negra con pure de boniato y cebollitas.

Hamburguesa de ternera a la brasa con cebolla caramelizada, becon, tomate y mozzarella, con salsa BBQ. 

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Red Velvet con frosting de chocolate blanco.    

Carpaccio de piña con helado de chocolate y nueces.   

Sorbete de frutos rojos.

Quesos con uvas. 

Tiramisú con helado de café.   

Ensalada de fruta del tiempo.

SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

Murgulas a la crema con foie. 1/2 14,00 € - 26,00 €

Guisantes del Maresme "los primeros" salteados con butifarra, cansalada y cebolla tierna. 19,00 €

Croquetas de ceps. 6 piezas 12,50 €

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

Pulpo a la brasa con patata al caliu y espuma de all i oli. 1/2 12,00 € - 22,50 €

VINOS RECOMENDADOS

BLANC D.O.TERRA ALTA

Via Terra 2.022. 16,50 €
Garnacha blanca.

NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO

Pruno, Finca Villacreces 19,50 €
Tempranillo, Cabernet sauvignon

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.




Amanida Waldorf amb poma, api, raïm, magrana i nous a la mostassa.   

Guacamole al xile chipotle amb nachos de chia. 



Carpaccio de remolatxa amb burrata, amaniment d'anxoves i festucs.   



Ous estrellats amb pernil, espàrrecs i patates palla. 



Pebrots del piquillo farcits de peix i marisc amb salsa de musclos.   

Risotto al curri amb mongetes tendres, musclos i llagostins.   

SEGONS PLATS


Orada al forn amb patates, tomàquet i ceba a l'all de gambes.  

Tonyina amb cous-cous de verduretes, olives negra, herbes i adobats.   

Galtes de rap adobades a la romana amb amanida.  


Goulash de vedella amb e amb puré de patates.   




Peus de porc farcits de botifarra negra amb pure de moniato i cebetes.

Hamburguesa de vedella a la brasa amb ceba caramel·litzada, becó, tomàquet i mozzarella, amb salsa BBQ. 

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Red Velvet amb frosting de xocolata blanca.     

Carpaccio de pinya amb gelat de xocolata i nous.   

Sorbet de fruits vermells.

Formatges amb raïm. 

Tiramisú amb gelat de cafè.   

Amanida de fruita del tems.

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Murgules a la crema amb foie. 1/2 14,00 € - 26,00 €

Pèsols del Maresme "els primers" saltats amb botifarra, pansa i ceba tendra. 19,00 €

Croquetes de ceps. 6 peces 12,50 €

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

Pop a la brasa amb patata al caliu i escuma d'all i oli. 1/2 12,00 € - 22,50 €

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. TERRA ALTA

Via Terra 2.022 16,50 €
Garnatxa blanca.

NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO

Pruno, Finca Villacreces 19,50 €
Tempranillo, Cabernet sauvignon

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.

Waldorf salad with apple, celery, grapes, pomegranate and mustard walnuts. 🍷 🥗 🌱

Guacamole with chipotle chili with chia nachos. 🍷

Beet carpaccio with burrata, anchovies and festivals. 🍷 🥗 🐟

Scrambled eggs with ham, asparagus and straw potatoes. 🥗

Piquillo peppers stuffed with fish and seafood with pepper sauce. 🐟 🥗 🌱

Curried risotto with green beans, mussels and prawns. 🍷

SECOND COURSES

Baked sea bream with potatoes, tomato, onion and shrimp garlic. 🐟 🥗

Tuna with vegetable couscous, black olives, herbs and pickles. 🐟 🥗 🌱

Marinated and fried monkfish galdas with salad. 🐟 🥗

Beef goulash with mashed potatoes 🥗 🌱 🍷

Pig's feet stuffed with black sausage with sweet potato puree and chives.

Grilled beef burger with caramelized onion, bacon, tomato and mozzarella, with BBQ sauce. 🍷

DESSERTS

IT HAS TO BE ORDERED ALONG WITH THE MENU

Red Velvet with white chocolate frosting. 🥗 🍷 🌱 🍷

Pineapple carpaccio with chocolate and walnut ice cream. 🍷 🥗

Red fruit sorbet.

Cheeses with grapes. 🍷

Tiramisu with coffee ice cream. 🍷 🥗 🌱

Seasonal fruit salad.

RECOMMENDED WINES

BLANC D.O. TERRA ALTA

Via Terra 2.022 16,50 €
Garnacha blanca.

RED RIBERA DEL DUERO

Pruno, Finca Villacreces 19,50 €
Tempranillo, Cabernet sauvignon

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.