

MENÚ DE LA SEMANA.

PRIMEROS PLATOS.

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

Ensalada de espárragos verdes con tomate y aguacate a la albahaca.

Coca flamkuhen con sardinas marinadas, pimientos rojos escalibados, olivas y rúcula. 🌿🐟

Huevos 63º con jamón, ajos tiernos y espuma de patatas. 🍳🥔

Cazuelita de mejillones de roca a la marinera. 🌿🐚

Risotto al nero di sepia con mejillones y langostinos. 🍳🐚🐟

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao confitado al ajoarriero con muselina de all-i-oli. 🐟🥔

Dorada sin trabajo con patatas revolconas, cebolla tierna y jugo de champiñones. 🐟

Lomo de atún con cous-cous de verduritas, pasas y ajoblanco al raz-el-hanout. 🐟🌿

Magret de pato con salsa de mandarinas, uvas y fresas a la vainilla con financier de frutos rojos. 🌿🍷

Entrecot de ternera a la brasa con salsa de quesos al orégano y tempura de verduras. 🍳🌿

Albóndigas estofadas caseras a la menta con rossinyols, patatas y guisantes. 🌿

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Tarta tibia de chocolate con helado de haba tonka. 🍷🌿🍷

Bavaroise de yogur con gelé de frutos rojos y streusel de canela. 🍷🌿

Helado de coco con chocolate. 🍷

Fresas con nata y crispies de chocolate. 🍷🌿

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

Trufes Blanc 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.

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

Amanida d'espàrrecs verds amb tomàquet i alvocat a l'alfabrega.

Coca flamkuhen amb sardines marinades, pebrots vermells escalivats, olives i ruca. 🍷🐟

Ous a 63° amb pernil, alls tendres i escuma de patates. 🍷🥚

Cassoleta de musclos de roca a la marinera. 🌊🍷

Risotto al nero sèpia amb musclos i llagostins. 🍷🐟🌊🥚

SEGONS PLATS

Bacallà confitat a l'ajoarriero amb mussolina d'all-i-oli. 🍷🐟

Orada sense feina amb patates rebolcades, ceba tendra i suc de xampinyons. 🐟

Llom de tonyina amb cous-cous de verduretes, panses i ajoblanco al raz-el-hanout. 🐟🍷

Magret d'ànec, salsa de mandarines, raïms i maduixes a la vainilla amb financier de fruits vermells. 🍷🍷

Entrecot de vedella a la brasa amb salsa de formatges a l'orenga i tempura de verdures. 🍷🍷

Mandonguilles estofades casolanes a la menta amb rossinyols, patates i pèsols. 🍷

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Pastís tèbia de xocolata amb gelat de fava tonka. 🍷🍷🍷🍷🍷

Bavaroise de iogurt amb gelée de fruits vermells i streusel de canyella. 🍷🍷

Gelat de coco amb xocolata. 🍷

Maduixes amb nata i crispies de xocolata. 🍷🍷

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

Trufes Blanc 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.

Salad mesclun with prawns, fennel, ginger and orange with pink pepper. 🐠

Green asparagus salad with tomato and avocado with basil.

Coca flamkuhen with marinated sardines, pickled red peppers, olives and arugula. 🐠🌿

Eggs at 63° with ham, young garlic and potato foam. 🍷🌿

Seafood rock mussel casserole. 🐠

Black cuttlefish risotto with mussels and prawns. 🍷🐠🐠🐠

SECOND COURSES

Garlic-cooked confit cod with all-i-oli muslin. 🍷🐠

No work sea bream with scrambled potatoes, spring onion and mushroom juice. 🐠

Tuna loin with vegetable couscous, raisins and white garlic with raz-el-hanout. 🐠🍷

Duck magret with mandarin orange, grape and strawberry sauce with vanilla and red fruit financier 🌿

Grilled beef entrecote with oregano cheese sauce and vegetable tempura. 🍷🌿

Homemade mint braised meatballs with rossinyols, potatoes and peas. 🌿

DESSERTS

IT HAS TO BE ORDERED ALONG WITH THE MENU

Warm chocolate cake with tonka bean ice cream. 🍷🍷🍷🍷

Yogurt bavaroise with red fruit gelée and cinnamon streusel. 🍷🍷

Custard ice cream with almond guirlache.

Strawberries with cream and chocolate crispies. 🌿🍷

Tiramisu with coffee ice cream. 🍷🌿

Seasonal fruit salad.

RECOMMENDED WINES

BLANC D.O. TERRA ALTA

Trufes Blanc 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.