

# MENÚ DE LA SEMANA.

## PRIMEROS PLATOS.

Mezclum de ensaladas con aguacate, nueces y crujiente de parmesano al balsámico. 🍷🍷

Coca de hojaldre con escalivada, anchoas, olivas de kalamata y rúcula. 🍷🍷

Salmón marinado al eneldo con pepinillos, alcaparras, tomate y cebolla tierna. 🍷

Pimientos del piquillo rellenos de pescado con salsa de pimientos rojos. 🍷

Guisantes estofados con costilla de cerdo ibérico y butifarra negra.

Risotto al curry con calabacín, langostinos y mejillones. 🍷🍷🍷🍷

## SEGUNDOS PLATOS

Salteado de calamares y verduritas al estilo thai. 🍷

Suprema de merluza al horno con puré de calabaza, espárragos y chips de jamón ibérico. 🍷

Filetes de caballa en escabeche suave con setas japonesas. 🍷

Chop-suey de ternera con fideos, verduritas y salsa yakisoba. 🍷🍷

Butifarra abierta de payés sobre coca fina con rossinyols, cebolla confitada y all-i-oli de ajo negro. 🍷🍷

Magret de ternera con fresas y arándanos al balsámico y financier de frutos rojos. 🍷🍷

## POSTRES

### SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Brazo de gitano relleno de crema de chocolate y bañado con chocolate. 🍷🍷🍷🍷

Mousse de mandarinas con fresas y streusel de canela. 🍷🍷🍷🍷

Helado de natillas con neulas y guirlache. 🍷🍷🍷

Perlas de sandía a la menta.

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 €

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.COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima. Raimat 2.022. 18,50 €  
Chardonnay, Xarel.lo, Albariño

### NEGRE D.O. ALELLA

VERAÇ 18,50 €  
Garnatxa, Syrah i C. 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 mediodías. Iva incluido

Envases para llevar, taper 0,80 €-bolsas 0,50 €

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 alvocat, nous i cruixent de parmesà al balsàmic. 🍷 🍷

Coca de pasta de full amb escalivada, anxoves, olives de kalamata i rucula. 🍷 🐟

Salmó marinat a l'anet amb cogombrets, tàperes, tomàquet i ceba tendra. 🐟

Pebrots del piquillo farcits de peix amb salsa de pebrots vermells. 🐟

Pèsols estofats amb costella de porc ibèric i botifarra negra.

Risotto al curri amb carbassó, llagostins i musclos. 🐟 🍷 🍷 🍷

## SEGONS PLATS

Saltejat de calamars i verduretes a l'estil thai. 🍷

Suprema de lluç al forn amb puré de carbassa, espàrrecs i xips de pernil ibèric. 🐟

Filets de verat en escabetx suau amb bolets japonesos. 🐟

Chop-suey de vedella amb fideus, verduretes i salsa yakisoba. 🍷 🍷

Botifarra oberta de pagès sobre coca fina amb rossinyols, ceba confitada i all-i-oli d'all negre. 🍷 🍷

Magret de vedella amb maduixes i nabius al balsàmic i financier de fruits vermells. 🍷 🍷

## POSTRES

### DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Braç de gitano farcit de crema de xocolata i banyat amb xocolata. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Mousse de mandarines amb maduixes i streusel de canyella. 🍷 🍷 🍷 🍷

Gelat de crema amb neules i guirlache. 🍷 🍷 🍷

Perles de síndria a la menta.

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 €

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. COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima. Raimat 2.022. 18,50 €  
Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

### NEGRE D.O. ALELLA

VERAÇ, 18,50 €  
Garnatxa, Syrah i C. 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

Envasos per emportar, taper 0,80 €-bosses 0,50 €

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 mix with avocado, walnuts and crunchy balsamic parmesan. 🍌🍌

Puff pastry coke with escalibada, anchovies, kalamata olives and arugula. 🐟🌿

Salmon marinated in dill with pickles, capers, tomato and spring onion. 🐟

Piquillo peppers stuffed with fish with red pepper sauce. 🐟

Stewed peas with Iberian pork ribs and black sausage.

Curried risotto with zucchini, prawns and mussels. 🍷🍷🐟🍷

### SECOND COURSES

Sauteed squid and vegetables in Thai style. 🍷

Baked hake supreme with pumpkin puree, asparagus and Iberian ham chips. 🐟

Soft pickled mackerel fillets with Japanese mushrooms. 🐟

Beef chop-suey with noodles, vegetables and yakisoba sauce. 🍷🌿

Open country sausage on coca fine with candied onion and black garlic all-i-oli. 🍷🍷

Beef magret with strawberries and blueberries with balsamic and red fruit financier. 🍷

### DESSERTS

#### IT HAS TO BE ORDERED ALONG WITH THE MENU

Gypsy arm filled with chocolate cream and dipped in chocolate. 🍷🍷🍷🍷

Tangerine mousse with strawberries and cinnamon streusel. 🍷🍷🍷

Custard ice cream with neulas and guirlache. 🍷🍷

Mint watermelon pearls.

Tiramisu with coffee ice cream. 🍷🍷

Seasonal fruit salad.

### RECOMMENDED WINES

#### BLANC D.O.COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima. Raimat 2.022. 18,50 €  
Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

#### NEGRE D.O. ALELLA

VERAÇ, 18,50 €  
Garnatxa, Syrah i C. 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.