

# MENÚ DE LA SEMANA.

## PRIMEROS PLATOS.

Gazpacho de fresas con cherry's y almendras. 🍷

Mesclum de ensaladas con melón, langostinos, aguacate y pipas. 🌿 🍷

Coca flamkuhen con escalivada, queso fontina, sardinas y rúcula. 🐟 🍷 🌿

Mejillones de roca a la marinera picantitos. 🌿 🐟

Huevos a 63º con parmentier de patata trufada, cansalada ibérica y cortezas crujientes. 🍷 🌿

Risotto con verduritas y langostinos a la albahaca. 🐟 🌿 🍷

## SEGUNDOS PLATOS

Bacalao en tempura con chutney de berenjena y tomate a la miel de romero. 🐟 🌿

Dorada sin trabajo al curry verde con mejillones, espárragos y cebolla tierna. 🐟 🌿

Suprema de salmón con cous-cous de tomates secos y champiñones, encurtidos y pesto de perejil. 🐟 🍷 🌿

Presca de ibérico a la brasa con salsa de múrgulas especiada y arroz thai. 🍷

Picaña de Angus a la brasa con aceite de tomillo y tempura de verduras. 🌿

Pollo picantón "Xicot" al ajillo con picada de almendras y avellanas y patatas confitadas. 🍷

## POSTRES

### SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Cheesecake con glasa de limón. 🍷 🌿 🍷 🍷

Pannacotta de Nutella con piña caramelizada. 🍷 🍷 🍷 🍷

Sorbete de frutos rojos.

Sopa de sandía con helado de coco y gelé de menta fresca. 🍷

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.

Gaspatxo de maduixes amb cherry's i ametlles. 🍷

Mesclum d'amanides amb meló, llagostins, alvocat i pipes. 🍷 🍷 🍷

Coca flamkuhen amb escalivada, formatge fontina, sardines i ruca. 🍷 🍷 🍷

Musclos de roca a la marinera picantets. 🍷 🍷

Ous a 63º amb parmentier de patata trufada, pansa ibèrica i escorces cruixents. 🍷 🍷

Risotto amb verduretes i llagostins a l'alfabrega. 🍷 🍷 🍷

## SEGONS PLATS

Bacallà en tempura amb chutney d'albergínia i tomàquet a la mel de romaní. 🍷 🍷

Orada sense feina al curri verd amb musclos, espàrrecs i ceba tendra. 🍷 🍷

Suprema de salmó amb cous-cous de tomàquets secs i xampinyons, adobats i pesto de julivert. 🍷 🍷

Presca d'ibèric a la brasa amb salsa de múrgules especiada i arròs thai. 🍷

Picanya d'Angus a la brasa amb oli de farigola i tempura de verdures. 🍷

Pollastre picantó Xicot a l'all amb picada d'ametlles i avellanes i patates confitades. 🍷

## POSTRES

### DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Cheesecake amb glasa de llimona. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Pannacotta de Nutella amb pinya caramel·litzada. 🍷 🍷 🍷 🍷

Sorbet de fruits vermells.

Sopa de síndria amb gelat de coco i gelée de menta fresca. 🍷

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.

Strawberry gazpacho with cherry and almonds. 🍷

Mesclum salads with melon, prawns, avocado and seeds. 🌊 🍷

Coca flamkuhen with escalivada, fontina cheese, sardines and arugula. 🐟 🍷 🌾

Spicy seafood rock mussels. 🐟 🌊

Eggs at 63° with truffled potato parmentier, Iberian cansalada and crispy crusts. 🍷 🍷

Risotto with vegetables and prawns with basil. 🌊 🐟 🍷

### SECOND COURSES

Tempura cod with eggplant and tomato chutney with rosemary honey. 🐟 🌾

No work sea bream in green curry with mussels, asparagus and spring onion. 🌊 🐟

SSalmon supreme with sundried tomato and mushroom couscous, pickles and parsley pesto. 🐟 🍷

Grilled Iberian pork with spiced murgulas sauce and Thai rice. 🍷

Grilled Angus picaña with thyme oil and vegetable tempura. 🌾

Picantón chicken "Xicot" with garlic with chopped almonds and hazelnuts and candied potatoes. 🍷

### DESSERTS

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

Cheesecake with lemon glaze. 🍷 🌾 🍷 🌾

Nutella pannacotta with caramelized pineapple. 🍷 🍷 🌾

Red fruit sorbet.

Watermelon soup with coconut ice cream and fresh mint gelée. 🍷

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.