

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Amanida de margallons, taronja i tonyina amb vinagreta de caviar

- 1-Ensalada de palmitos y naranja y atún con vinagreta de caviar
- 1-Salade de cœurs de palme, orange et thon à la vinaigrette de caviar
- 1-Hearts of palm salad with orange and tuna with caviar vinaigrette

2-Salmorejo amb encenalls de pernil ibèric

- 2-Salmorejo con virutas de jamón ibérico
- 2-Salmorejo au jambon ibérique
- 2-Salmorejo with Iberian ham

3-Ous a baixa temperatura amb patates fregides i sobrassada

- 3-Huevos a baja temperatura con patatas fritas y sobrasada
- 3-Œufs à basse température avec pommes de terre frites et saucisses
- 3-Eggs at low temperature with chips and sausage

4-Llenties amb butifarra negra i bolets

- 4-Lentejas con butifarra negra y setas
- 4-Lentilles noires avec saucisses noires et champignons
- 4-Lentils with black sausage and mushrooms

5-Cappelletti d'espínacs i ricotta amb gambetes i salsa americana

- 5-Cappelletti de espinacas y ricotta con gambetas y salsa americana
- 5-Cappelletti de ricotta et épinards avec crevettes et sauce américaine
- 5-Cappelletti of ricotta and spinach with shrimp and American sauce

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

1-Llobarro planxa amb verdures

- 1-Lubina plancha con verduras
- 1-Loup de mer grillé avec légumes
- 1-Grilled sea bass with vegetables

2-Emperador a la planxa amb tomàquet, alfàbrega i olives negres

- 2-Emperador a la plancha con tomate, albahaca y aceitunas negras
- 2-Espadon grillé à la tomate, le basilic et des olives noires
- 2-Grilled swordfish with tomato, basil and black olives

3-Risotto de pollastre i poma

- 3-Risotto de pollo y manzana
- 3-Risotto poulet et pommes
- 3-Chicken and apple risotto

4-Mandonguilles amb sèpia i pèsols

- 4-Albóndigas con sepia y guisantes
- 4-Boulettes de viande, seiche et petit pois
- 4-Meatballs with cuttlefish and peas

5-Costella de porc amb patata al forn i salsa barbacoa

- 5-Costilla de cerdo con patata al horno y salsa barbacoa
- 5-Côtelette de porc avec pommes de terre au four et sauce BBQ
- 5-Pork chop with potatoes in the oven and BBQ sauce

*Suquet de corball amb escamarlans i cloïsses

- *Suquet de corvina con cigalas y almejas
- *Croaker ragoût avec écrevisses et palourdes
- *Croaker suquet with crayfish and clams

*Entrecot de vedella a la graella amb patata gratin

- *Entrecot de ternera a la parrilla con patata gratin
- *Entrecôte de veau grille et gratin de pomme de terre
- *Beef entrecote with potato gratin

Suplement 4€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

1-Amanida de fruita natural - Salade de fruits frais

- 1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad

2-Cremòs amb dàtils - Crèmeux avec dattes

- 2-Cremoso con dátiles - Creamy with dates

3-Pa de pessic de llimona amb llavors de rosella - Gâteau au citron avec graines de pavot

- 3-Bizcocho de limón con semillas de amapola - Lemon cake with poppy seeds

4-Flam d'ou amb nata - Eggs pudding

- 4-Flan de huevo - Flan aux oeufs

5-Assortit de sorbets: poma i llimona - Assortiment de glaces: pomme et citron

- 5-Surtido de helados: manzana y limón - Assorted ice cream: apple and lemon

30 d'Abril / Del 2

al 4 de Maig

Vi recomanat del mes:
Vino recomendado del mes:
Vin recommandé du mois:
Recommended wine of month:
Cuatro Gotas Cosecha 2016
D.O. Rioja (La Rioja)
Mono-varietal:
Tempranillo / Garnacha tinta



PREU: 15.90 € / 75 CL
 PRECIO: 15.90 € / 75 CL
 PRD: € 15.90 / 75 CL
 PRICE: € 15.90 / 75 CL

AVUI DE SEGON TENIM - HOY DE SEGUNDO TENEMOS - TODAY - AUJOURD'HUI:

DIJOUS - JUEVES - JEUDI - THURSDAY:

Paella marinera

- Paella marinera
- Paella aux fruits de mer
- Seafood paella

DIVENDRES - VIERNES - VENDREDI - FRIDAY:

Fideua

- Fideua
- Fideua (Nouilles aux fruits de mer)
- Fideua (Seafood noodles)

17,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **10,50 € IVA inclòs**, només migdia)
 (Escogiendo plato único **10,50 € IVA incl.** solo mediodía)
 (Le choix d'un plat unique **10,50 €**, seulement à midi)
 (Choosing a single dish **10,50 €**, only at noon)

Pa*, beguda (1/2 aigua o copa vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió

Pan*, bebida (1/2 agua, copa vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión

Pain*, des boissons (1/2 eau, ou verre vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé

Bread*, drinks (1/2 water, or glass wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea

***Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50 €**

