

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

- 1-Carpaccio de remolatxa i margallons amb tàrtar d'encurtits i vinagreta emulsionada de mandarina i llima**
1-Carpaccio de remolacha y palmitos con tartar de encurtidos y vinagreta emulsionada de mandarina y lima
1-Carpaccio de coeurs de betterave et palmier avec tartare et vinaigrette citronnée et mandarine émulsionnée
1-Carpaccio of beet and palm hearts with pickled tartar and emulsified mandarin and lime vinaigrette
- 2-Crema d'albergínies i formatge Idiazabal amb dauets de salmó marinat i pols d'olives negres**
2-Crema de berenjenas y queso Idiazabal con dados de salmón marinado y aceitunas negras
2-Crème d'aubergine et fromage Idiazabal avec dés de saumon marinés et d'olives noires
2-Eggplant and Idiazabal cheese cream with marinated salmon dices and black olives
- 3-Ous fregits amb patates confitades i puntilles de calamar amb all i julivert**
3-Huevos fritos con patatas confitadas y puntillas de calamar con ajo y perejil
3-Œufs frites avec pommes de terre confites et calmar à l'ail et au persil
3-Fried eggs with confit potatoes and squid with garlic and parsley
- 4-Cigrons amb botifarra del perol i bolets confitats**
4-garbanzos con butifarra del perol y setas confitadas
4-pois chiches avec saucisse et champignons confits
4-Chickpeas with sausage and mushroom confit
- 5-Macarrons a la bolonyesa de confit d'ànec i formatge de cabra caramel·litzat**
5-Macarrones a la boloñesa de confit de pato y queso de cabra caramelizada
5-Macaroni à la Bolognese de confit de canard et fromage de chèvre caramélisé
5-Macaroni to the Bolognese duck confit and caramelized goat's cheese

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

- 1-Fritura de peix i calamars**
1-Fritura de pescado y calamares
1-Friture de poisson et de calamar
1-Fried fish and squid
 - 2-Daus de bonítol sobre cremós de coliflor i brunoise de verdures en escabech cítric**
2-Dados de bonito sobre cremoso de coliflor y brunoise de verduras en escabeche cítrico
2-Thon en dés sur le chou-fleur crémeuse et légumes citrique brunoise
2-Diced tuna on creamy cauliflower and pickled vegetable brunoise citric
 - 3-Risotto vermell amb sobrasada, pebrot escalivat i cremós de burrata**
3-Risotto rojo con sobrasada, pimienta asado y cremoso de burrata
3-Risotto rouge à la sobrasada, poivre rôti et burrata crémeux
3-Red risotto with sobrasada, roasted pepper and creamy burrata
 - 4-Galtes de porc desossades amb parmentier de boletus i la seva salsa**
4-Carrillera de cerdo deshuesada con parmentier de boletus y su salsa
4-Joue de porc désossée avec sauce et parmentier de champignon
4-Pork cheek boneless with Parmentier mushrooms and sauce
 - 5-Hamburguesa de vedella amb formatge i ceba caramel·litzada**
5-Hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada
5-Steak hache aux fromages et de oignons caramélisés
5-Beef patty with cheese and caramelized onions
- *Panegal a l'esquena amb verdures al forn**
**Panegal a la espalda al horno con verduras*
**Panegal poisson cuit au four avec légumes*
**Panegal fish on the back baked with vegetables*
- *Entrecot de vedella a la graella amb albergínies a la mel**
**Entrecot de ternera a la parrilla con berenjenas a la miel*
**Entrecôte de boeuf grillé avec aubergine au miel*
**Grilled beef entrecote with eggplant to honey*

Suplement 4€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

- 1-Amanida de fruita natural - Salade de fruits frais**
1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad
- 2-Flam de cafè amb nata - Flam de café à la crème**
2-Flan de café con nata - Flam of coffee with cream
- 3-Brownie amb toffee - Brownie au caramel**
- 4-Mousse de maduixa - Mousse aux fraises**
- 5-Assortiment de gelats: vainilla i xocolata - Crème glacée assortis: chocolat et vanille**
5-Surtido de helados: vainilla y chocolate - Assortment ice cream: chocolate and vanilla

Del 15-19 Octubre 2018

**Vi recomanat del mes:
Vino recomendado del mes:
Vin recommandé du mois:
Recommended wine of month:**

**MARQUES DE ALTILLO
Cosecha 2015**

**D.O. Rioja (La Rioja)
Bodegas Félix Solís Avantis
Varietat raïm: Tempranillo**

PREU: 13,90 € / 75 CL
PRECIO: 13,90 € / 75 CL
PRIX: € 13,90 / 75 CL
PRICE: € 13,90 / 75 CL



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

DIJOURS - JUEVES - JEUDI - THURSDAY:

Paella marinera

Paella marinera
Paella aux fruits de mer
Seafood paella

DIVENDRES - VIERNES - VENDREDI - FRIDAY:

Fideuà

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 €**

