

### PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

#### 1-Amanida de cítrics amb formatge brie, dàtils i vinagreta de caqui

1-Ensalada de cítricos con queso brie, dátiles y vinagreta de caqui  
1-Salade d'agrumes au fromage brie, vinaigrette au kaki et aux dates  
1-Citrus salad with brie cheese, dates and persimmon vinaigrette

#### 2-Crema de moniato i porros amb pipes de girasol torrades

2-Crema de boniato y puerros con pipas de girasol tostadas  
2-Crème de patates douces et poireaux avec des pipes de tournesol grillées  
2-Cream of sweet potato and leeks with toasted sunflower pipes

#### 3-Lenties amb verduretes i xipirons saltats

3-Lentejas con verduras y chipirones salteados  
3-Lentilles avec légumes et petit calmars sautés  
3-Lentils of white beans with vegetables and sautéed small squid

#### 4-Ous al plat amb pebrot del piquillo i botifarra del perol

4-Huevos al plato con pimiento del piquillo y butifarra del perol  
4-Œuf sur l'assiette avec du piquillo et des saucisses de perol  
4-Egg on the plate with piquillo pepper and sausage of perol

#### 5-Canelons de carn rostida amb beixamel de tomàquets i alls escalivats

5-Canelones de carne asada con bechamel de tomates y ajos asados  
5-Canelones de viande rôtie avec béchamel de tomates et haricots grillés  
5-Canelones of roasted meat with bechamel of tomatoes and roasted beans

### SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

#### 1-Finguers d'emperador en tempura, wok de verdures i salsa agredolça

1-Finguers de emperador en tempura, wok de verduras y salsa agri dulce  
1-Doigts espadon en tempura, wok de légumes et sauce aigre-douce  
1-Fingers swordfish in tempura, wok of vegetables and bittersweet sauce

#### 2-Filets de llobarro a la planxa amb mongeta verda, cebetes rostides i pètals de tomàquet confitats

2-Filetes de lubina a la plancha con judías verdes, cebollas asadas y pétalos de tomate confitados  
2-Filets de loup de mer grillé aux haricots verts, oignons rôtis et pétales de tomates confites  
2-Fillets of grilled sea bass with green beans, roasted onions and candied tomato petals

#### 3-Risotto de bròcoli, carbassa i gorgonzola

3-Risotto de brócoli, calabaza y gorgonzola  
3-Risotto au brocoli, citrouille et gorgonzola  
3-Risotto with broccoli, pumpkin and gorgonzola

#### 4-Escalopins de vedella amb cremós de pastanaga i orenga i salsa oporto

4-Escalopines de ternera con cremoso de zanahoria y orégano y salsa oporto  
4-Escalopines de veau à la carotte crémeuse et à l'origan et sauce au porto  
4-Veal scallops with creamy carrot and oregano and port sauce

#### 5-Mandonguilles amb sèpia i pèsols

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

#### \*Suquet de corball amb musclos

\*Suquet de corvina con mejillones  
\*Suquet de courbine (Maigre) avec des moules  
\*Suquet of croaker fish with mussels

#### \*Entrecot de vedella la graella amb amb verdures al forn

\*Entrecot de ternera la parrilla con con verduras al horno  
\*Entrecôte de veau grille avec des légumes au four  
\*Beef entrecote with vegetables in the oven

Suplement 4€

### POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

#### 1-Amanida de fruita natural - Salade de fruits frais

1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad

#### 2-Pannacotta amb fruits vermells - Pannacotta aux fruits rouges

2-Pannacotta con frutos rojos - Pannacotta with red fruits

#### 3-Pastis de pa de pessic de xocolata - Gâteau au chocolat

3-Pastel de bizcocho de chocolate - Chocolate cake

#### 4-Strudel de poma - Strudel aux pommes

4-Strudel de manzana - Apple strudel

#### 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

Del 5-9 Novembre 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:

#### DIJOUS - 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 €**

