

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 agridulce
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 7-11 Gener 2019

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

Camino Del Puerto
D.O. Rueda (Castilla y León)
Bodegas El Albar Lurton
Mono-Varietat raïm: Verdejo



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)

18,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **12,50 € IVA inclòs**, només migdia)

(Escogiendo plato único **12,50 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **12,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **12,50 €**, 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 €**

