

**MENÚ MIGDIA/NIT - Menú mediodía/noche - Dejeuner/dîner menu - Lunch/dinner menu**

(Dilluns a divendres migdia no festiu - De Lunes a Viernes mediodía no festivo - Lundi vendredi midi - Monday to friday noon)

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

**1-Amanida de tomaquet kumato, pastanaga i espàrrecs blancs amb maionesa de remolatxa**

1-Ensalada de tomate kumato, zanahoria y espárragos blancos con mayonesa de remolacha  
1-Salade de tomates Kumato, carotte et asperges blanches avec mayonnaise de betterave  
1-Kumato tomato salad, carrot and white asparagus with beet mayonnaise

**2-Sopa de peix i marsic amb fideus de tinta de calamar**

2-Sopa de pescado y marisco con fideos de tinta de calamar  
2-Soupe de poisson et des fruits de mer aux des nouilles et encre de seiche  
2-Fish and Seafood Soup with Noodles and Squid Ink

**3-Cigrons estofats amb botifarra negra i ceba**

3-Garbanzos estofados con butifarra negra y cebolla  
3-Ragoût de pois chiches avec boudin noir et oignon  
3-Chickpeas stew with black pudding and onion

**4-Ous ferrats amb patates fregides i piquillos**

4-Huevos fritos con patatas fritas y piquillos  
4-Oeufs frits avec pommes de terre frites et poivrons  
4-Fried eggs with French fries potato and peppers

**5-Cappeletti amb salsa de formatges**

5-Cappeletti con salsa de quesos  
5-Cappeletti a la sauce de fromage  
5-Cappeletti and cheese sauce

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

**1-Filets de llobarro amb saltat d'espínacs i anacards**

1-Filetes de lubina con salteado de espinacas y anacardos  
1-Filets de loup de mer avec épinards sautés et noix de cajou  
1-Fillettes of sea bass with sautéed spinach and cashews

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

2-Emperador a la plancha con albahaca, tomate y olivas negras  
2-Espadon grillé au basilic, tomates et olives noires  
2-Grilled swordfish with basil, tomato and black olives

**3-Risotto de ceps amb calamars**

3-Risotto de ceps y calamars  
3-Risotto de champignons et de calmars  
3-Risotto of mushrooms and squid

**4-Jarret de vedella amb patates i cebes rostides**

4-Jarrete de ternera con patatas y cebollas asadas  
4-Jarret de veau aux pommes de terre et champignons  
4-Veal shank with potato and mushroom

**5-Secret de porc a la graella amb escalivada**

5-Secreto de cerdo a la parrilla con escalivada  
5-Porc grillé avec des légumes grillés  
5-Grilled pork with roasted vegetables

**\*Morro de bacallà confitat amb parmentier de pèsols**

\*Morro de bacalao confitado con parmentier de guisantes  
\*Confit de morue et Parmentier de petit pois  
\*Cod confit and parmentier green peas

**\*Entrecot de vedella a la graella amb farciment d'espàrrecs i bacon**

\*Entrecot de ternera a la parrilla con hatillo de espárragos y bacon  
\*Entrecôte de boeuf grillé aux asperges et au bacon  
\*Grilled beef entrecote with asparagus and bacon

Supl. 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-Pastís de pastanaga amb nata montada - Gâteau aux carottes à la crème**

3-Pastel de zanahoria con nata montada - Carrot cake with cream

**4-Profiterols amb xocolata - Profiterols au chocolat**

4-Profiteroles con chocolate - Profiterols with chocolate

**5-Assortit de gelats: vainilla i xocolata - Assortiment de glaces: vanille et chocolat**

5-Surtido de helados: vainilla y chocolate - Assorted ice cream: vanilla and chocolate

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

**Mozares Verdejo**  
D.O.: Rueda (Castilla y León)  
Bodega: Garcigrande  
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 (½ aigua o copa vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió

Pain\*, bebida (½ agua, copa vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión

Pain\*, des boissons (½ eau, ou verre vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé

Bread\*, drinks (½ 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 €**

