

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Bouquet d'enciams amb empedrat de cigrons, bacallà i vinagreta de mostassa

1-Bouquet de lechugas con empedrado de garbanzos, bacalao y vinagreta de mostaza
 1-Bouquet de laitue avec pavée de pois chiches, morue et vinaigrette à la moutarde
 1-Bouquet of lettuce with chickpeas paved, cod fish and mustard vinaigrette

2-"Ajo blanco" amb raïm i dauets de pernil ibèric

2-"Ajo blanco" con uva y daditos de jamón ibérico
 2-« Ajo blanco » Gaspacho blanc aux raisins, amandes et de dés de jambon ibérique
 2-"Ajo blanco" White gazpacho with raisins, almonds and diced ham

3-Patates confitades amb gambetes i calamarcets

3-Patatas confitadas con salteado de gambas y calamarcitos
 3-Pommes de terre confites aux crevettes et calmars
 3-Confit Potatoes with sautéed prawns and squid

4-Ous estrellats amb patates fregides i daus de botifarra negra

4-Huevos estrellados con patatas fritas y dados de botifarra negra
 4-Oeufs frits avec de frites et boudin noir
 4-Fried eggs with French fried and Black Sausage

5-Canelons de carn gratinats amb beixamel de gorgonzola

5-Canelones de carne gratinados con béchamel de gorgonzola
 5-Cannelloni de viande gratinée à la béchamel de gorgonzola
 5-Meat cannelloni Gratinated With béchamel of gorgonzola

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

1-Seitons a l'andalusa amb pa amb tomàquet

1-Boquerones a la andalusa con pan con tomate
 1-Anchois frits a l'andalous avec du pain à la tomate
 1-Andalusian fried anchovies with tomato bread

2-Lluç a la romana amb maionesa de llima

2-Merluza a la romana con mayonesa de lima
 2-Merlu a la romana et mayonnaise au citron vert
 2-Hake fish in Roman style and lime mayonnaise

3-Risotto de pollastre i poma

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

4-Hamburguesa de vedella amb formatge i ceba caramel·litzada

4-Hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada
 4-Steak hache aux fromages et de oignons caramélisés
 4-Beef patty with cheese and caramelized onions

5-Xai a la brasa amb patates al caliu i pebrots escalivats

5-Cordero a la brasa con patatas al horno y pimientos asados
 5-Agneau grillé aux pommes de terre au four et poivrons cuites
 5-Grilled lamb with baked potato and roasted peppers

*Tall de turbot a la planxa amb verdures wok

*Rodaballo a la plancha con verduras wok
 *Turbot grillé aux légumes wok
 *Grilled turbot with wok vegetables

*Entrecot de vedella la graella amb patates fregides

*Entrecot de ternera a la parrilla con patatas fritas
 *Entrecôte de veau grille aux pommes frites
 *Grilled veal entrecote with French fries

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 - Flan de café à la crème chantilly

2-Flan de café con nata - Coffee flan with cream

3-Creppe de xocolata amb cruixent d'ametlla - Crêpes de chocolat aux amandes croquantes

3-Creppe chocolate con crujiante de almendra - Chocolate crep with crunchy almond

4-Pà de pessic amb poma caramel·litzada - Gâteau aux pommes caramélisées

4-Bizcocho de manzana caramelizada - Caramelized apple sponge cake

5-Assortiment de gelats: coco i vainilla - Crème glacée assortis: coco et vanille

5-Surtido de helados: coco y vainilla - Assortment ice cream: coconut and vanilla

Del 8-12 Abril 2019

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:

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)

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 €**