

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 tomàquet 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 fried potatoes and peppers

5-Lassanya de verdures amb beixamel arromescada

5-Lasaña de verduras con bechamel arromescada
5-Lasagne aux légumes à la béchamel de romesco
5-Vegetable lasagna with romesco bechamel sauce

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 d'orada amb llit d'alberginies i cloïsses al cilantre

2-Filetes de dorada con cama de berenjenas y almejas al cilantro
2-Filets de dorade aux palourdes et aubergines de coriandre
2-Bream fillets with clams, eggplants and coriander

3-Risotto de verduretes i pesto

3-Risotto de verduras y pesto
3-Risotto aux légumes et pesto
3-Risotto with vegetables and pesto

4-Pollastre al curri amb arròs basmati

4-Pollo al curry con arroz basmati
4-Poulet au curry avec riz basmati
4-Chicken curry with basmati rice

5-Paella marinera

5-Paella marinera
5-Paella aux fruits de mer
5-Seafood paella

***Tronc de lluç al Santurce**

*Tronco de merluza al Santurce
*Merlu au style Santurce
*Hake fish in the Santurce style

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

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

Supl. 2€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

1-Amanida de fruita natural - Salade de fruits frais

1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad

2-Profiterols amb salsa de xocolata - Profiterols à la sauce au chocolat

2-Profiteroles con salsa de chocolate - Profiterols with chocolate sauce

3-Arròs amb llet - Riz au lait

3-Arroz con leche - Rice pudding

4-Pa de pessic de pastanaga amb fruits secs - Gâteau de carottes avec noix

4-Bizcocho de zanahoria con frutos secos - Carrot sponge cake with nuts

5-Assortiment sorbets: gerds i poma - Sorbets assortis: framboises et pomme

5-Surtido de sorbetes: frambuesa y manzana - Assortment sorbets: raspberries and apple

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

Tuercebotas blanc
D.O.: Rioja (La Rioja)
Bodega: Medievo
Varietat raïm: Ull de llebre

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



21,00 € IVA INCLÒS
INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **15,50 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **15,50 € IVA incl.** solo mediodía)
(Le choix d'un plat unique **15,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **15,50 €**, only at noon)

Pa*, beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió
Pan*, bebida (½ agua, o ½ botella de vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión

Pain*, des boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé
Bread*, drinks (½ water, or ½ bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea

***Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50 €**