

**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 à Vendredi midi - Monday to Friday noon)

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

- 1-Bouquet d'amanides amb formatge de cabra i vinagreta de mel** 🍷🍷  
1-Bouquet de lechugas con queso de cabra y vinagreta de miel  
1-Bouquet de laitue et fromage de chèvre à la vinaigrette de miel  
1-Bouquet of lettuces with goat cheese and honey vinaigrette
- 2-Vichyssoise de porros i poma amb crostonets** 🍷🍷  
2-Vichyssoise de puerros y manzana con picatostes  
2-Vichyssoise de poireaux et pommes aux croûtons  
2-Vichyssoise of leeks and apples with croutons
- 3-Ous estrellats amb patates fregides i daus de botifarra negra** 🍷  
3-Huevos estrellados con patatas fritas y dados de butifarra negra  
3-Oeufs frits avec de frites et boudin noir  
3-Fried eggs with French fried and Black Sausage
- 4-Cigrons saltats amb espinacs i gambetes** 🍷  
4-Garbanzos salteados con espinacas y gambitas  
4-Pois chiches sautés avec épinards et crevette  
4-Sautéed chickpeas with spinach and shrimp
- 5-Fideua de verdures amb all i oli de pera** 🍷🍷  
5-Fideua de verduras con all i oli de pera  
5-Fideua (petit nouilles) de légumes avec sauce de poire d'huile et d'ail  
5-Fideua (little noodles) with vegetables and garlic oil pear

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

- 1-Seitons a l'andalusa amb pa amb tomàquet** 🍷🍷  
1-Boquerones a la andaluza con pan con tomate  
1-Anchois frits a l'andalous avec du pain à la tomate  
1-Andalusian fried anchovies with tomato bread
- 2-Orada a l'esquena amb trinxat de patata i piquillos i oli de cítrics i orenga** 🍷🍷  
2-Dorada a la espalda con picadillo de patata y piquillos y aceite de cítricos y orégano  
2-Daurade avec pommes de terre en purée et les poivrons et l'huile d'agrumes et origan  
2-Sea bream with mashed potatoes and peppers and citrus oil and oregano
- 3-Risotto de remolatxa i bolets** 🍷🍷  
3-Risotto de remolacha y setas  
3-Risotto aux betteraves et champignons  
3-Risotto of beets and mushrooms
- 4-Galtes de porc cuites a baixa temperatura amb salsa de mostassa i patates al forn**  
4-Carrilleras de cerdo cocidas a baja temperatura con salsa de mostaza y patatas al horno  
4-Joues de porc cuites à basse température avec sauce moutarde et pommes de terre au four  
4-Low-temperature cooked pork cheeks with mustard sauce and baked potatoes
- 5-Mandonguilles amb sèpia i pèsols** 🍷🍷  
5-Albóndigas con sepia y guisantes  
5-Boulettes de viande aux seiches et petit pois  
5-Meatballs with cuttlefish and peas

- \*Suquet de corball amb cloïsses i gamba llagostinera** 🍷  
\*Suquet de corvina con almejas y gamba langostinera  
\*Suquet du courbine grillé (le maigre) aux palourdes et crevettes  
\*Suquet of weakfish with clams and prawn shrimp
- \*Entrecot de vedella a la graella amb pebrots del Padrón**  
\*Entrecot de ternera a la parrilla con pimientos de Padrón  
\*Entrecôte de boeuf grillé aux poivrons Padrón  
\*Grilled beef entrecote with Padrón peppers

Suplement 4 €

**POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:**

- 1-Amanida de fruita natural - Salade de fruits frais** 🍷  
1-Ensalada de fruta fresca - Fresh fruit salad
- 2-Profiterols amb xocolata - Profiteroles au chocolat** 🍷🍷  
2-Profiteroles de chocolate - Chocolate profiteroles
- 3-Estrudel de poma - Strudel aux pommes** 🍷🍷  
3-Estrudel de manzana - Apple strudel
- 4-Iogurt natural amb dàtils i mel - Yogourt au miel et dates** 🍷  
4-Yogurt natural con dátiles y miel - Yogurt with honey and dates
- 5-Assortit de sorbets: gerds i mandarina - Assortiment de glaces: pomme et citron** 🍷  
5-Surtido de helados: manzana y limón - Assorted ice cream: apple and lemon

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

**Luis Cañas Blanc 2017**

D.O.: Ca. Rioja (La Rioja)

Bodega: Luis Cañas

Varietat raïm: Malvasía & Viura

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 (cigaló 1€ suplement) infusió**  
Pan\*, bebida (1/2 agua, copa vino, o cerveza Estrella o refresco) café (carajillo 1€ suplemento) o infusión  
Pain\*, des boissons (1/2 eau, ou verre vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café (avec liqueur 1€ supplément) ou thé  
Bread\*, drinks (1/2 water, or glass wine, or beer, or soft drink) and coffee (with liquor 1€ supplement) or tea

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

