

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

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Bouquet d'enciams amb advocat, panses i carxofes confitades 🍷

1-Bouquet de lechugas con aguacate, pasas y alcachofas confitadas
1-Bouquet de laitue à l'avocat, raisins secs et artichauts confits
1-Bouquet of lettuce with avocado, raisins and candied artichokes

2-Ous estrellats amb alls tendres i pernil 🍷

2-Huevos estrellados con ajos tiernos y jamón
2-Œufs étoilés à l'ail et au jambon
2-Star eggs with garlic and ham

3-Crema de carbassa i porros amb crostonets 🍷

3-Crema de calabaza y puerros con picatostes
3-Crème de potiron et poireaux aux croûtons
3-Cream of pumpkin and leeks with croutons

4-Risotto de confit de porc amb poma caramel·litzada 🍷🍷

4-Risotto de confit de cerdo con manzana caramelizada
4-Risotto de porc confit à la pomme caramélisée
4-Pork confit risotto with caramelized apple

5-Lasanya de verdures fresques gratinada 🍷🍷🍷

5-Lasaña de verduras frescas gratinada
5-Lasagne aux légumes frais gratinée
5-Fresh vegetable lasagna au gratin

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

1-Llaminera de porc a la graella amb salsa formatge, ceba caramel·litzada, patates moniato fregides 🍷

1-Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa queso, cebolla caramelizada y boniato frito
1-Filet de porc grillé avec sauce au fromage, oignon caramélisé et chips de patate douce
1-Grilled pork tenderloin with cheese sauce, caramelized onion and sweet potato chips

2-Entranya de vedella a la graella amb pebrot al forn i salsa "chimichurri" 🍷

2-Entraña de ternera a la parrilla con pimiento al horno y salsa "chimichurri"
2-Entrailles de bœuf grillées au poivre cuit au four et sauce « chimichurri »
2-Grilled beef entrails with baked pepper and "chimichurri" sauce

3-Fritura de peix amb coca de pa amb tomàquet 🍷🍷🍷

3-Fritura de pescado con coca de pan con tomate
3-Poisson frit avec gâteau de pain à la tomate
3-Fried fish with bread cake with tomato

4-Filets de llobarro amb cremós de mongetes seques a la donostiarra 🍷🍷🍷

4-Filetes de lubina con cremoso de alubias a la donostiarra
4-Filets de loup de mer avec des haricots secs crémeux à style « donostiarra »
4-Sea bass fillet with creamy beans to style "donostiarra"

5-Paella marinera 🍷🍷🍷🍷

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

Suplement 3€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

1-Amanida de fruita natural

1-Ensalada de fruta natural
1-Salade de fruits naturels
1-Natural fruit salad

2-Brownie amb gelat de vainilla 🍷🍷🍷

2-Brownie con helado de vainilla
2-Brownie à la glace à la vanille
2-Brownie with vanilla ice cream

3-Duet de mousses 🍷🍷🍷

3-Duo de mousses
3-Mousse varié
3-Varied mousses

4-Pannacotta de mató amb fruits vermells 🍷🍷🍷

4-Pannacotta de requesón con frutos rojos
4-Pannacotta de fromage cottage aux fruits rouge
4-Pannacotta of cottage cheese with red fruits

5-Assortiment de gelats: maduixa i xocolata (2 boles) 🍷

5-Surtido de helados: fresa y chocolate (2 bolas)
5-Assortiment de glaces: fraise et chocolat (2 boules)
5-Assortment of ice cream: strawberry and chocolate (2 balls)

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

LES TALLADES

D.O.: Montsant (Catalunya)

Bodega: Celler Unió

Varietat raïm: Garnatxa, Merlot, Ull de llebre i Mazuelo

Preu: 13.90 € / 75 CL

Precio: 13.90 € / 75 CL

Prix: € 13.90 / 75 CL

Price: € 13.90 / 75 CL



18,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **13,50 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **13,50 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **13,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **13,50 €**, only at noon)

Pa*, beguda (1/2 aigua, o 1/2 ampolla de vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió

Pan*, bebida (1/2 agua, o 1/2 botella de vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión

Pain*, des boissons (1/2 eau, ou 1/2 bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé

Bread*, drinks (1/2 water, or 1/2 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 €**

