

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

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

- 1-Amanida de tomàquet amb tonyina i seitons**
- 1-Ensalada de tomate con atún y boquerones
1-Salade de tomates au thon et anchois
1-Bouquet of tomato with tuna and anchovies
- 2-Vichysoise de porros i poma amb crostons a la mel (freda)**
- 2-Vichysoise de puerros y manzana con picatostes a la miel (fría)
2-Vichysoise de poireaux et pommes avec croûtons au miel (froide)
2-Vichysoise of leek and apple with honey croutons (cold)
- 3-Ous ferrats amb patates confitades i encenalls de pernil ibèric**
- 3-Huevos fritos con patatas confitadas y virutas de jamón ibérico
3-Oeufs au plat avec pommes de terre confites et copeaux de jambon ibérique
3-Fried eggs with candied potatoes and Iberian ham shavings
- 4-Risotto de gambetes i pèsols**
- 4-Risotto de gambas y guisantes
4-Risotto aux crevettes et petits pois
4-Risotto of shrimp and pea
- 5-Espaguetis amb bolets a la crema**
- 5-Espaguetis con setas a la crema
5-Spaghettis aux champignons à la crème
5-Spaghetti with mushrooms in cream

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

- 1-Xurrasco de vedella amb chimichurri i albergínia al forn**
 - 1-Churrasco de ternera con chimichurri y berenjena al horno
1- « Churrasco » de boeuf avec chimichurri et aubergine au four
1-Beef "churrasco" with chimichurri and baked aubergine
 - 2-Melòs de porc amb salsa de vi negre i puré de patata i moniato**
 - 2-Meloso de cerdo con salsa de vino tinto y puré de patata y boniato
2-Porc douce avec sauce au vin rouge et purée de pommes de terre et patates douces
2-Sweeteed pork with red wine sauce and mashed potatoes and sweet potatoes
 - 3-Llom de tonyina amb lit de tomàquet, olives negres i alfàbrega**
 - 3-Lomo de atún con cama de tomate, aceitunas negras y albahaca
3-Longe de thon avec lit de tomate, olives noires et basilic
3-Tuna loin with bed of tomato, black olives and basil
 - 4-Suprema de bacallà amb romesco, espàrrecs verds i patata al caliu**
 - 4-Suprema de bacalao con romesco, espárragos verdes y patata
4-Suprême de morue avec romesco, asperges vertes et patate chaude
4-Cod supreme with romesco, green asparagus and hot potato
 - 5-Paella marinera**
 - 5-Paella marinera
5-Paella aux fruits de mer
5-Seafood paella
- Suplement 2€**

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

- 1-Amanida de fruita natural**
- 1-Ensalada de fruta natural
1-Salade de fruits naturels
1-Natural fruit salad
- 2-Iogurt de préssec amb muesli a la vainilla**
- 2-Yogur de melocotón con muesli a la vainilla
2-Yaourt à la pêche et muesli à la vanille
2-Peach yogurt with vanilla muesli
- 3-Creps farcits de xocolata amb nata**
- 3-Creps rellenos de chocolate con nata
3-Crêpes farcies à la crème au chocolat
3-Pancakes stuffed with chocolate cream
- 4-Pastís de pastanaga amb xarop de dàtil i nous**
- 4-Pastel de zanahoria con jarabe de dátil y nueces
4-Gâteau aux carottes avec sirop de dattes et noix
4-Carrot cake with date syrup and nuts
- 5-Assortiment de gelats: vainilla i xocolata (2 boles)**
- 5-Surtido de helados: vainilla y chocolate (2 bolas)
5-Assortiment de glaces: vanille et chocolat (2 boules)
5-Assortment of ice cream: vanilla and chocolate (2 balls)

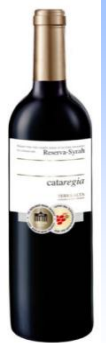


**Vi recomanat del mes:
Vino recomendado del mes:
Vin recommandé du mois:
Recommended wine of month:**

Cataregia reserva 2015

**D.O.: Terra Alta
Bodega: Viña Tridado
Varietat raïm: 100% Syrah**

**Preu: 13.90 € / 75 CL
Precio: 13.90 € / 75 CL
Prix: € 13.90 / 75 CL
Price: € 13.90 / 75 CL**



22,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **17,00 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **17,00 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **17,00 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **17,00 €**, only at noon)

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

Pain*, 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 €**