



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

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Tartar de tomàquet i encurtits amb seitons i vinagreta de caviar de llista

1-Tartar de tomate y encurtidos con boquerones y caviar de mújol
1-Tartare de tomates et cornichons aux anchois et caviar de mullet
1-Tomato tartare and pickles with anchovies and mullet caviar

2-Sopa de meló i menta amb juliana de pernil

2-Sopa de melón y menta con juliana de jamón
2-Soupe de melon a la menthe au julienne de jambon
2-Melon and mint soup with ham julienne

3-Risotto de pèsols i llagostins

3-Risotto de guisantes y langostinos
3-Risotto aux petits pois et crevettes
3-Pea and prawn risotto

4-Remenat d'espàrrecs i bacon

4-Revuelto de espárragos y bacon
4-Oeufs brouillés aux asperges et bacon
4-Scrambled eggs with asparagus and bacon

5-Espaguetis a la crema de mozzarella, tòfona i pols de festucs torrats

5-Espaguetis a la crema de mozzarella, trufa y polvo de pistachos tostados
5-Spaghetti à la crème de mozzarella, truffe et poudre de pistache torréfiée
5-Spaghetti with mozzarella cream, truffle and roasted pistachio powder

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES :

1-Daus de salmó en tempura amb llit d'arròs basmati i salsa de coco i curri

1-Dados de salmón en tempura con lecho de arroz basmati y salsa de coco y curri
1-Dés de saumon en tempura au lit de riz basmati a la sauce de coco et curry
1-Dice of salmon in tempura with bed of basmati rice and coconut and curry sauce

2-Filets d'orada amb couscous de verdures i salsa de d'alls i guindilla

2-Filetes de dorada con couscous de verduras y salsa de ajos y guindilla
2-Filets de daurade au couscous de légumes a la sauce de l'ail et chili
2-Sea bream fillets with vegetable couscous and garlic and chili sauce

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

3-Cordero a la brasa con patatas y pimientos al horno
3-Agneau grillé aux pommes de terre et poivrons au four
3-Grilled lamb with baked potatoes and peppers

4-Secret de porc ibèric amb salsa chimichurri i bastons de moniato fregit

4-Secreto de cerdo ibérico con salsa chimichurri y bastones de moniato fritos
4-Secret de porc ibérique a la sauce chimichurri et bâtonnets de patate douce frits
4-Iberian pork secret with chimichurri sauce and fried sweet potato sticks

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-Mató amb mel

2-Requesón con miel
2-Fromage au miel
2-Curd with honey

3-Flam de cafe amb nata

3-Flan de café con nata
3-Flan de café à la crème
3-Coffee flan with cream

4-Arròs amb llet

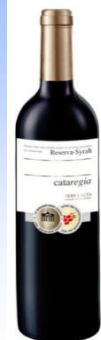
4-Arroz con leche
4-Riz au lait
4-Rice pudding

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

5-Surtido de helados: chocolate y vainilla (2 bolas)
5-Assortiment de glaces : chocolat et vanille (2 boules)
5-Assortment of ice cream: chocolate and vanilla (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**

19,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **14,50 € IVA inclòs**, només migdia)
(Escogiendo plato único **14,50 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **14,50 €**, seulement à midi)
(Choosing a single dish **14,50 €**, 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 €**