

## **Menú migdia/nit – Menú mediodía/noche**

**(Divendres només migdia - Viernes solo medio día)**

### **Primers plats – Primeros platos**

**1-Amanida de patata, tomàquet, tonyina, espàrrecs i maionesa de remolatxa**

*1-Ensalada de patata, tomate, atún, espárragos y mayonesa de remolacha*

**2-Vichyssoise de porros freda amb saltat de bacó i crostonets**

*2-Vichyssoise de puerros fría con salteado de bacon y picatostes*

**3-Crep d'espínacs, ricotta, bacó, panses i salsa de pèsols i avellanes**

*3-Crep de espinacas, ricotta, bacon, pasas y salsa de guisantes y avellanas*

**4-Risotto de confit d'ànec i poma**

*4-Risotto de confit de pato y manzana*

**5-Ravioli de botifarra negra i bolets amb beixamel d'escalivada**

*5-Ravioli de butifarra negra y setas con bechamel de escalibada*

### **Segons plats – Segundos platos**

**1-Botifarra esparracada amb patates, ceba caramel·litzada, formatge brie i salsa trufada**

*1-Butifarra esparracada con patatas, cebolla caramelizada, queso brie y salsa trufada*

**2-Saltat de vedella amb bolets i verduretes**

*2-Salteado de ternera con setas y verduras*

**3-Salmó a la planxa amb verdures wok i crema de soja al brandi**

*3-Salmón a la plancha con verduras wok y crema de soja al brandy*

**4-Sarsuela de peix amb salsa verda i musclos**

*4-Zarzuela de pescado con salsa verde y mejillones*

**5-Paella marinera**

*5-Paella marinera*

Suplement: 2 €

**6-Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit**

*6-Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito*

Suplement: 4 €

### **Postres – Postres**

**1-Amanida de fruita fresca**

*1-Ensalada de fruta fresca*

**2-Arròs amb llet**

*2-Arroz con leche*

**3-Pa de pessic de xocolata amb fruits secs**

*3-Bizcocho de chocolate con frutos secos*

**4-Profiterols de nata amb xocolata**

*4-Profiteroles de nata con chocolate*

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

*5-Surtido de helados: vainilla y chocolate (2 bolas)*



**Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló/trifàsic 0,50€)**  
**Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ aigua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo/trifásico 0.50€)**

**19,00 € IVA inclòs - IVA incluído**

(Escollint plat únic 14,50 € IVA inclòs, només migdia) - (Escogiendo plato único 14,50 € IVA incluído, solo mediodía)

**VI RECOMANAT:  
VINO RECOMENDADO:**


**Contrapunto  
Albariño 2021**  
D.O.: Rías Baixas  
Bodega: Gran Bazan  
Varietat raïm: Albariño 100%

Preu: 15.90 € / 75 CL  
Precio: 15.90 € / 75 CL

## Dejeuner/Diner menu - Lunch/Dinner menu

(Friday only noon - *Vendredi uniquement midi*)

### Premiers plats - Starters

- 1-Salade de pommes de terre, tomates, thon, asperges et mayonnaise à la betterave   
*1-Salad of potato, tomato, tuna, asparagus, and beet mayonnaise*
- 2-Vichyssoise froide de poireaux aux lardons sautés et croûtons   
*2-Cold leek vichyssoise with sautéed bacon and croutons*
- 3-Crêpe aux épinards, ricotta, bacon, raisins secs et sauce aux pois et noisettes   
*3-Crepe of spinach, ricotta, bacon, raisins and pea and hazelnut sauce*
- 4-Risotto de canard et pommes confites   
*4-Risotto of duck confit and apple*
- 5-Raviolis de boudin noir et champignons avec sauce béchamel « escalivada »   
*5-Black sausage and mushroom ravioli with "escalivada" béchamel sauce*

### Plats principaux - Main courses

- 1-Saucisse avec pommes de terre, oignon caramélisé, fromage brie et sauce aux truffes   
*1-Sausage with potatoes, caramelized onion, brie cheese and truffle sauce*
- 2-Bœuf sauté aux champignons et légumes   
*2-Sauteed beef with mushrooms and vegetables*
- 3-Saumon grillé avec légumes au wok et crème de soja au brandy   
*3-Grilled salmon with wok vegetables and brandy soy cream*
- 4- Sarzuela de poisson avec sauce verte et moules   
*4-Fish zarzuela with green sauce and mussels*
- 5-Paella marinera  } Supplement: 2 €  
*5-Paella marinera*
- 6-Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite  } Supplement: 4 €  
*6-Grilled veal entrecote with fried sweet potato*

#### VIN RECOMMANDÉ: RECOMMENDED WINE:

**Contrapunto  
Albariño 2021**  
D.O.: Rias Baixas  
Bodega: Gran Bazan  
Varietat raïm: Albariño  
100%  
Prix: 15.90 € / 75 CL  
Price: 15.90 € / 75 CL



### Desserts - Desserts

- 1-Salade de fruits frais   
*1-Fresh fruit salad*
- 2-Riz au lait   
*2-Rice pudding*
- 3-Gâteau au chocolat aux noix   
*3-Chocolate cake with nuts*
- 4-Profiteroles à la crème au chocolat   
*4-Profiteroles filled of cream with chocolate sauce*
- 5-Assortiment de glaces: vanille et chocolat (2 boules)   
*5-Assortment ice cream: vanilla and chocolat (2 balls)*



Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (1/2 eau, ou 1/2 bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé (café parfumé 0,50€)  
*Bread (gluten-free bread 0,50€), drinks (1/2 water, or 1/2 bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor 0,50€)*

**19,00 € TVA inclus - VAT included**

(Le choix d'un plat unique 14,50 € TVA inclus, seulement à midi) - (Choosing a single dish 14,50 € VAT included, only at noon)