

# Menú

NU  
US

## MENÚ DIARI 12 - 16 FEBRER '24

(Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

### PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

**Amanida de patata, tomàquet, tonyina i espàrrecs amb maionesa de remolatxa**

*Ensalada de patata, tomate, atún y espárragos con mayonesa de remolacha*

**Crema de carbassa amb encenalls de pernil, crostons amb toc d'anís i oli de pebre vermell fumat**

*Crema de calabaza con virutas de jamón, picatostes con toque de anís y aceite de pimentón ahumado*

**Truita de patates, sobrassada i formatge de cabra**

*Tortilla de patatas, sobrasada y queso de cabra*

**Raviolis farcits de botifarra negra i bolets amb salsa de mozzarella i pebrots del piquillo**

*Raviolis rellenos de butifarra negra y setas con salsa de mozzarella y pimientos del piquillo*

**Risotto de carxofes i foie**

*Risotto de alcachofas y foie*

### SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

**Mandonguilles amb sèpia, pèsols i musclos**

*Albóndigas con sepia, guisantes y mejillones*

**Xurrasco de vedella a la graella amb calçots i romesco**

*Churrasco de ternera a la parrilla con calçots y romesco*

**Filets de llobarro amb patates confitades i saltat d'edamames i alls tendres**

*Filetes de lubina con patatas confitadas y salteado de edamamas y ajos tiernos*

**Lluç a la romana amb samfaina i cloïsses amb sweet chili**

*Merluza a la romana con chanfaina y almejas con sweet chili*

**Paella marinera**

*Paella marinera*

} Suplement: 2 €

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

*Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito*

} Suplement: 3 €

### POSTRES

**Amanida de fruita fresca**

*Ensalada de fruta fresca*

**Pannacotta amb mango**

*Pannacotta amb mango*

**Cor de cirera amb vainilla i coulis de maduixa**

*Corazón de cereza con vainilla y coulis de fresa*

**Crema de xocolata amb crumble d'ametlla**

*Crema de chocolate con crumble de almendra*

**Assortit de gelats: maduixa i nata**

*Surtido de helados: fresa y nata*

**VI RECOMANAT:  
VINO RECOMENDADO:**

**Medievo Crianza 2019**

D.O.: La Rioja

Bodega: Medievo

Varietat raïm: Tempranillo,  
garnacha, graciano, cariñena

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



**23,00 € IVA inclòs - IVA incluído**

(Escollint plat únic **19,50 € IVA inclòs**, només migdia) - (Escogiendo plato único **19,50 € IVA incluído**, solo mediodía)

Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió a granel 0,50€)

Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión a granel 0.50€)

Tots els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Si té alguna intolerància o al·lèrgia, si us plau, consulti al nostre personal per a oferir-li el millor servei.

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor, consulte a nuestro personal para ofrecerle el mejor servicio.

# Menú

## MENÚ DIARI 12 - 16 FEBRER '24

**(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)**

NU  
US

### PREMIERS PLATS – STARTERS

**Salade de pommes de terre, tomates, thon et asperges avec mayonnaise à la betterave**

*Salad of potato, tomato, tuna and asparagus with beetroot mayonnaise*

**Crème de potiron aux copeaux de jambon, croûtons à la pointe d'anis et huile de piment rouge fumé**

*Pumpkin cream with shavings of ham, croutons with a touch of anise and smoked red pepper oil*

**Omelette de pommes de terre, « sobrossada » et fromage de chèvre**

*Omelette of potato, "sobrossada" and goat cheese*

**Raviolis fourrés au boudin noir et champignons avec sauce mozzarella et piments piquillos**

*Ravioli filled with black sausage and mushrooms with mozzarella sauce and piquillo peppers*

**Risotto aux artichauts et foie**

*Risotto of artichoke and foie*

### PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

**Boulettes de viande aux seiches, petits pois et moules**

*Meatballs with cuttlefish, peas and mussels*

**Churrasco de bœuf grillé aux calçots et romesco**

*Grilled beef churrasco with calçots and romesco*

**Filets de bar avec pommes de terre confites et sauce edamame et ail tendre**

*Sea bass fillets with confit potatoes and edamame sauce and tender garlic*

**Merlu romain à la samfaina et palourdes au piment doux**

*Roman hake with samfaina and clams with sweet chili*

**Paella marinera**

*Paella marinera*

Suplement: 2 €

**Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite**

*Grilled veal entrecote with fried sweet potato*

Suplement: 3 €

### DESSERTS

**Salade de fruits frais**

*Fresh fruit salad*

**Pannacotta à la mangue**

*Pannacotta with mango*

**Coeur de cerise au coulis de vanille et fraise**

*Cherry heart with vanilla and strawberry coulis*

**Crème au chocolat et crumble d'amandes**

*Chocolate cream with almond crumble*

**Assortiment de glaces: vanille et crème**

*Assorted ice cream: vanilla and cream*

**23,00 € TVA inclus - VAT included**

(Le choix d'un plat unique **19,50 € TVA inclus**, seulement à midi) - (Choosing a single dish **19,50 € VAT included**, only at noon)

Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé (café parfumé / infusion en vrac 0,50€)  
*Bread (gluten-free bread 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / bulk infusion 0.50€)*

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une intolérance ou une allergie, veuillez consulter notre personnel pour vous offrir le meilleur service.  
*All our dishes may contain allergens. If you have any intolerance or allergy, please consult our staff to offer you the best service.*

