

MENÚ DIARI 22-26 ABRIL '24

(Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Bouquet d'enciams, tomàquet, mango, alvocat i maionesa d'olives negres

Bouquet de lechugas, tomate, mango, aguacate y mayonesa de aceitunas negras

Sopa de meló i menta amb juliana de pernil (freda)

Sopa de melón y menta con juliana de jamón (fría)

JORNADES GASTRONÒMIQUES

GAUDEIX CADA DIA D'EXQUISITS PLATS DE TEMPORADA, QUE AFEGIM AL NOSTRE MENÚ.

Aquests plats es poden substituir per qualsevol entrant o segon del menú, sense cost suplementari.



Pèsols&Sípia

Arròs melós negre de sípia amb all i oli de safrà i ous de peix volador

Guisat de sípia, pèsols i patates

Papada de porc marinada i confitada amb de sípia

Corball amb cremós de pèsols a la menta i cloïsses

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Filets de llobarro amb llit d'humus de cigrons i carbassa amb salsa americana

Filetes de lubina con lecho de humus de garbanzos y calabaza con salsa americana

Fish & chips amb maionesa de sriracha

Fish & chips con mayonesa de sriracha

Xurrasco de vedella a la graella amb patates al caliu, panotxa i salsa barbacoa

Churrasco de ternera a la parrilla con patatas al caliu, mazorca y salsa barbacoa

Costella de porc al forn lacada amb mostassa i mel, i puré de patata

Costilla de cerdo al horno lacada con mostaza y miel, y puré de patata

Paella marinera } Suplement: 2 €

Paella marinera

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit } Suplement: 3 €

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

POSTRES

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca

Crep de toffee amb coulis de fruits vermells

Crepe de toffee con coulis de frutos rojos

Got de iogurt cremós amb muesli

Vaso de yogur cremoso con muesli

Pastis de Sant Jordi de xocolata i gema

Pastel de Sant Jordi de chocolate y yema

Assortit de gelats: xocolata i vainilla

Surtido de helados: chocolate y vainilla

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.

VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:

Medieval Crianza 2019
D.O.: La Rioja
Bodega: Medieval
Varietat raïm: Tempranillo, garnacha, graciano, cariñena

Preu: 19.90 € / 75 CL
Precio: 19.90 € / 75 CL

MENÚ DIARI 22-26 ABRIL '24

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue, tomate, mangue, avocat et mayonnaise aux olives noires

Bouquet of lettuce, tomato, mango, avocado and black olive mayonnaise

Soupe de melon et menthe avec julienne de jambon (froide)

Melon and mint soup with ham julienne (cold)

WEEKS OF CUISINE

EVERY DAY, ENJOY DELICIOUS

SEASONAL DISHES, ADDED TO OUR DAILY MENU

These main courses can be replaced for any starter or main course on the menu, at no extra charge.



Peas & Cuttlefish

Creamy black cuttlefish rice with

saffron and flying fish roe

Cuttlefish, pea and potato stew

Marinated pork jowl confit with cuttlefish stew

Sea bass with cremeux of peas with mint and clams

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Filets de bar sur lit de houmous de pois chiches et potiron sauce américaine

Sea bass fillets on a bed of chickpea hummus and pumpkin with American sauce

Fish & chips avec mayonnaise sriracha

Fish & chips with sriracha mayonnaise

« Churrasco » de bœuf grillé avec pommes de terre chaudes, épi et sauce barbecue

Grilled beef "churrasco" with warm potatoes, cob and barbecue sauce

Côtelette de porc au four laquée à la moutarde et au miel et purée de pommes de terre

Baked pork chop lacquered with mustard and honey, and mashed potatoes

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

Crêpe au caramel et coulis de fruits rouges

Toffee crepe with red fruit coulis

Tasse de yaourt crémeux au muesli

Cup of creamy yogurt with muesli

Gâteaux de Saint Georges au chocolat et au jaune

Saint George's cakes with chocolate and yolk

Assortiment de glaces: chocolat et vanille

Assorted ice cream: chocolate and vanilla

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.

