

# Menu

## MENÚ CAP DE SETMANA

26-28 ABRIL '24

NU  
US

### PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

**Bouquet d'enciams amb hummus de remolatxa, cirerols escalivats, alvocat i salsa de iogurt i sèsam**

*Bouquet de lechugas con hummus de remolacha, tomàquets cherry, aguacate y salsa de yogur y sésamo*

**Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet i pinyons torrats**

*Carpaccio de bacalao con coulis de tomate y piñones tostados*

### 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

**Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits**

*Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos*

**Secret ibèric amb patates "platillo" al forn i salsa "chimichurri"**

*Secreto ibérico con patatas platillo al horno y salsa chimichurri*

**Suprema de lluç amb saltat de gules, musclos i salsa americana**

*Suprema de merluza con salteado de gulas, mejillones y salsa americana*

**Llom de tonyina a la planxa amb llit de porros a la crema**

*Lomo de atún a la plancha con cama de puerros a la crema*

**Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi**

*Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo*

Suplement: 5 €

### POSTRES

**Amanida de fruita natural amb gelee de cítrics**

*Ensalada de fruta natural con gelee de cítricos*

**Tartaleta fullada de fruites i crema**

*Tartaleta de hojaldre de frutas y crema*

**Mel i mató amb fruits secs**

*Miel y requesón con frutos secos*

**Assortiment de sorbets: llimona i gerds**

*Surtido de helados: limón y frambuesa*

**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



**33,00 € IVA inclòs - IVA incluido**

Pa (sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió rooibos - fruites bosc 0,50€)

Pan (sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión rooibos - frutos bosque 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 CAP DE SETMANA

26-28 ABRIL '24

NU  
US

### PREMIERS PLATS - STARTERS

**Bouquet de laitue avec houmous de betterave, petits pois rôtis, avocat et sauce yaourt et sésame**

*Lettuce bouquet with beet hummus, roasted green peas, avocado and yogurt and sesame sauce*

**Carpaccio de morue au coulis de tomates et pignons de pin grillés**

*Cod carpaccio with tomato coulis and toasted pine nuts*

### 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

**Entrecôte de bœuf grillé et frites de patates douce**

*Grilled veal entrecote with sweet potato fries*

**Secret ibérique avec pommes de terre "platillo" au four et sauce "chimichurri"**

*Iberian secret with baked "platillo" potatoes and "chimichurri" sauce*

**Suprême de merlu sauté de gueules, moules et sauce américaine**

*Hake supreme with sautéed gules, mussels and American sauce*

**Filet de thon grillé et lit de poireaux à la crème**

*Grilled tuna loin with a bed of creamed leeks*

**Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus**

*Low temperature cow rib with potatoes and their juice*

Suplement: 5 €

### DESSERTS

**Salade de fruits naturels à la gelée d'agrumes**

*Natural fruit salad with citrus jelly*

**Tartelette fourrée aux fruits et à la crème**

*Tartlet filled with fruits and cream*

**Miel et fromage cottage aux noix**

*Honey and cottage cheese with dried fruits*

**Assortiment de glaces: citron et framboise**

*Assortment of ice cream: lemon and raspberry*

**33,00 € TVA inclus - VAT included**

Pain (sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson) et café ou thé (café parfumé / infusion rooibos - fruits des bois 0,50 €)  
*Bread (gluten-free 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / rooibos - fruits of the forest 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.*

**VIN RECOMMANDÉ:  
RECOMENDED WINE:**

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

Prix: 19.90 € / 75 CL  
Price: 19.90 € / 75 CL