

MENÚ DIARI 8-12 JULIOL '24

(Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Carpaccio de tomàquet, tàrtar d'encurtits, seitons i vinagreta d'alfàbrega

Carpaccio de tomate, tartar de encurtidos, boquerones y vinagreta de albahaca

Crema de moniato i porros amb dauets de pernil ibèric i oli de tòfona

Crema de boniato y puerros con daditos de jamón ibérico y aceite de trufa

Risotto de pollastre confitat i poma caramel·litzada

Risotto de pollo confitado y manzana caramelizada

Ous estrellats amb saltat de cansalada i xampinyons

Huevos estrellados con salteado de tocino y champiñones

Raviolis farcits de carxofes i pernil amb beixamel de parmesà

Raviolis rellenos de alcachofas y jamón con bechamel de parmesano

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Hamburguesa de vedella black angus amb patates fregides i salsa de "pico de gallo" amb alvocat

Hamburguesa de ternera black angus con patatas fritas y salsa pico de gallo con aguacate

Melós de porc amb parmentier de codonyat i salsa de vi negre

Meloso de cerdo con parmentier de membrillo y salsa de vino tinto

Fingers de bacallà amb arròs basmati de verdures i maionesa de sweet chili

Fingers de bacalao con arroz basmati de verduritas y mayonesa de sweet chili

Suprema de salmó a la planxa amb nyoquis, gambetes i alls tendres

Suprema de salmón a la plancha con ñoquis, gambas y ajos tierno

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

Profiterols amb xocolata

Profiteroles con chocolate

Flam de cafè amb nata

Flan de café con nata

Mousse de llimona amb gelee de fruits vermells

Mousse de limón con gelee de frutos rojos

Assortit de gelats: vainilla i xocolata

Surtido de helados: vainilla y chocolate

25,00 € IVA inclòs - IVA incluído

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

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 DIARI 8-12 JULIOL '24

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Carpaccio de tomates, tartare de cornichons, vinaigrette seitan et basilic

Tomato carpaccio, pickle tartare, seitan and basil vinaigrette

Crème de patate douce et poireaux avec tranches de jambon ibérique et huile de truffe

Cream of sweet potato and leeks with slices of Iberian ham and truffle oil

Risotto au poulet confit et pommes caramélisées

Risotto of candied chicken and caramelized apple

Œufs brouillés avec sauce au bacon et aux champignons

Scrambled eggs with bacon and mushrooms sauce

Raviolis farcis aux artichauts et jambon avec béchamel au parmesan

Ravioli stuffed with artichokes and ham with parmesan béchamel

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Burger de bœuf Black Angus avec frites et sauce « pico de gallo » à l'avocat

Black angus beef burger with fries and "pico de gallo" sauce with avocado

Porc doux au parmentier de coings et sauce au vin rouge

Sweet pork loin with quince parmentier and red wine sauce

Doigts de morue avec riz basmati aux légumes et mayonnaise au chili doux

Cod fingers with vegetable basmati rice and sweet chili mayonnaise

Filets de saumon grillé avec gnocchis, crevettes et ail tendre

Grilled salmon suprema with gnocchi, prawns and tender garlic

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

Profiteroles au chocolat

Profiteroles with chocolate

Café Flam à la crème

Flam coffee with cream

Mousse de citron à la gelée de fruits rouges

Lemon mousse with red fruit jelly

Assortiment de glaces: vanille et chocolat

Assorted ice cream: vanilla and chocolate

25,00 € 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 (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.