

MENÚ DIARI 26-30 AGOST '24

(Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de pop, patata, alvocat, ou dur i maionesa de llima picant

Ensalada de pulpo, patata, aguacate, huevo duro y mayonesa de limón picante

Gaspatxo de mango amb daus de pernil ibèric i pinyons torrats

Gazpacho de mango con taquitos de jamón ibérico y piñones tostados

Rigatoni amb salsa "alla norma" (albergínia, tomàquet, alfàbrega i formatge brie)

Rigatoni con salsa "alla norma" (berenjena, tomate, albahaca y queso brie)

Ous estrellats amb sobrassada, patates confitades i ceba cruixent

Huevos estrellados con sobrasada, patatas confitadas y cebolla crujiente

Fideuà de sèpia i botifarra negra amb all i oli

Fideuá de sepia y butifarra negra con ajo y aceite

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Secret de porc amb timbal de carbassa i albergínies rostides amb reducció de ratafia

Secreto de cerdo con timbal de calabaza y berenjenas asadas con reducción de ratafia

Entranya de vedella amb patates trencades i salsa romesco

Entraña de ternera con patatas rotas y salsa romesco

Orada en papallona amb sofregit d'allets, bitxo, llimona i patates panadera

Dorada en mariposa con sofrito de ajos, guindilla, limón y patatas panadera

Daus de bacallà arrebossats amb hummus de pebrots del piquillo i maionesa de mostassa

Dados de bacalao rebozados con hummus de pimientos piquillo i mahonesa de mostaza

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

Poma al forn farcida de crema

Manzana al horno rellena de crema

Brownie de xocolata amb coulis de fruits vermells

Brownie de chocolate con coulis de frutos rojos

Assortit de gelats: nata i maduixa

Surtido de helados: nata y fresa

**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



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 26-30 AGOST '24

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de poulpe, pomme de terre, avocat, œuf dur et mayonnaise épicée au citron vert

Octopus salad, potato, avocado, boiled egg and spicy lime mayonnaise

« Gaspacho » de mangue avec cubes de jambon ibérique et pignons de pin grillés

Mango "gaspacho" with cubes of Iberian ham and toasted pine nuts

Rigatoni à la sauce « alla norma » (aubergines, tomates, basilic et fromage brie)

Rigatoni with "alla norma" sauce (eggplant, tomato, basil and brie cheese)

Oeufs étoilés à la « sobrassada », pommes de terre confites et oignons croustillants

Starry eggs with "sobrassada", confit potatoes and crispy onions

Nouilles de seiche et boudin noir à l'ail et à l'huile

Cuttlefish noodles and black sausage with garlic and oil

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Secret de porc à la timbale de potiron et aubergines rôties à la réduction de ratafia

Pork secret with pumpkin timbale and roasted aubergines with ratafia reduction

Entrailles de bœuf avec pommes de terre écrasées et sauce « romesco »

Beef entrails with smashed potatoes and "romesco" sauce

Daurade en papillon avec canetons frits, piment, citron et pommes de terre

Sea bream in butterfly with fried ducklings, chilly, lemon and potatoes

Cubes de morue panés avec houmous au piquillo et mayonnaise à la moutarde

Cod cubes breaded with piquillo pepper hummus and mustard mayonnaise

Paella aux fruits de mer

Seafood paella

Suplement: 2 €

Entrecôte de bœuf grillé aux frites de patates douces

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

Suplement: 3 €

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Profiteroles au chocolat

Profiteroles with chocolate

Pomme au four farcie à la crème

Baked apple stuffed with cream

Brownie au chocolat et coulis de fruits rouges

Chocolate brownie with red fruit coulis

Assortiment de glaces: crème et fraise

Assorted ice cream: cream and strawberry

**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**

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 rooïbos - 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 / rooïbos - 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.