

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA

11-13-14-15 SETEMBRE '24

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de tomàquets cirerols, xíndria i formatge feta amb pinyons torrats i vinagreta de mel i mostassa

Ensalada de tomates cherry, sandia y queso feta con piñones tostados y vinagreta de miel y mostaza

Salmorejo cordovès amb pernil ibèric, ou dur, olives de kalamata i oli d'alfàbrega

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, huevo duro, aceitunas de kalamata y aceite de albahaca

Canelons de calçots i carn rostida amb beixamel de trompetes de la mort

Canelones de calçots y carne asada con bechamel de trompetas de la muerte

Risotto de pop, musclos i gules a l'allet

Risotto de pulpo, mejillones y gulas al ajillo

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Melós de garrinet amb graten de patata i carbassa i reducció de moscatell

Meloso de cochinitillo con graten de patata y calabaza y reducción de moscatel

Gambes llagostineres amb patates forneres i picada d'all i julivert

Gambas langostineras con patatas panaderas y picada de ajo y perejil

Morro de bacallà amb cremós de pèsols i cloïsses a l'americana

Morro de bacalao con cremoso de guisantes y almejas a la americana

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 síndria

Ensalada de fruta natural con gelatina de sandía

Pastis Triple xocolata

Tarta Triple chocolate

Tartar de mango amb menta i fruits vermells

Tartar de mango con menta y frutos rojos

Assortiment de sorbets: fruita de la passió i gerds

Surtido de sorbetes: fruta de la pasión y frambuesa

**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



33,00 € IVA inclòs - IVA incluído

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

11-13-14-15 SETEMBRE '24

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de tomates cerises, pastèque et fromage feta, pignons de pin grillés et vinaigrette miel-moutarde

Cherry tomato, watermelon and feta cheese salad with toasted pine nuts and honey mustard vinaigrette

Salmorejo cordouan au jambon ibérique, œuf dur, olives kalamata et huile de basilic

Cordoban salmorejo with Iberian ham, hard-boiled egg, kalamata olives and basil oil

Cannellonis de « calçots » et viande rôtie à la béchamel des trompettes de la mort

"Calçots" and roasted meat cannelloni with bechamel sauce of death trumpets

Risotto de poulpe, moules et anguilles à l'ail

Octopus Risotto with mussels and baby eels in garlic sauce

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé et frites de patates douce

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

Cochon de lait moelleux aux gratin de pommes de terre et potiron et réduction de muscat

Suckling pig with potato and pumpkin gratin and muscatel reduction

Crevettes aux pommes de terre au four et ail et persil hachés

Prawns with baked potatoes and chopped garlic and parsley

Moure aux crémeux petits pois et palourdes à la sauce américaine

Cod fish with creamy peas and American-style clams

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 frais à la gelée de pastèque

Fresh fruit salad with watermelon jelly

Gâteau Triple chocolat

Triple chocolate cake

Tartare de mangue à la menthe et fruits rouges

Mango tartar with mint and red fruits

Assortiment de sorbets: fruit de la passion et framboise

Assortment of sorbets: Passion fruit and raspberry

**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



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.