

MENÚ DIARI 30 SETEMBRE - 4 OCTUBRE '24

(Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de patata, tomàquet, tonyina i espàrrecs amb maionesa de remolatxa

Ensalada de patata, tomate, atún y espárragos con mayonesa de remolacha

Crema d'albergínies i formatge burrata amb crostons, tomàquets secs i oli d'alfàbrega

Crema de berenjenas y queso burrata con picatostes, tomate seco y aceite de albahaca

Papardelle amb salsa cremosa de porros, bacon i parmesà

Papardelle con salsa cremosa de puerros, bacon y parmesano

Ous remenats amb pernil, pebrots del Padró i patates confitades

Huevos revueltos con jamón, pimientos de Padrón y patatas confitadas

Risotto de bolets i alls tendres

Risotto de setas y ajos tiernos

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Contraçuixa de pollastre a la crema de sweet chili i cacauets amb arròs basmati

Contramuslo de pollo a la crema de sweet chili y cacahuets con arroz basmati

Entranya de vedella a la graella amb patates i pebrot vermell al forn amb salsa chimichurri

Entraña de ternera a la parrilla con patatas y pimientos rojos al horno con salsa chimichurri

Llom de bacallà al forn amb samfaina i musclos

Lomo de bacalao al horno con sanfaina y mejillones

Filets d'orada sobre tàrtar de verdures en escabetx suau de cítrics i cilantre

Filetes de dorada sobre tártaro de verduras en escabeche suave de cítricos y cilantro

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

Pastis de formatge amb coulis de fruits vermells

Pastel de queso con coulis de frutos rojos

Mousse de maduixa

Mousse de fresa

Profiterols amb xocolata

Profiteroles con chocolate

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 30 SETEMBRE - 4 OCTUBRE '24

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de pommes de terre, tomates, thon et asperges avec mayonnaise à la betterave

Potato, tomato, tuna and asparagus salad with beetroot mayonnaise

Crème d'aubergines et burrata avec croûtons, tomates séchées et huile de basilic

Eggplant cream and burrata cheese with croutons, sun-dried tomatoes and basil oil

Papardelle à la sauce crémeuse de poireaux, lardons et parmesan

Papardelle with creamy sauce of leeks, bacon and parmesan

Œufs brouillés au jambon, poivrons et pommes de terre confites

Scrambled eggs with ham, peppers and confit potatoes

Risotto aux champignons et à l'ail

Mushroom and garlic risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Cuisse de poulet à la crème de chili doux et cacahuètes avec riz basmati

Chicken thigh in sweet chili cream and peanuts with basmati rice

Filet de bœuf grillé avec pommes de terre et poivron rouge au four avec sauce chimichurri

Grilled beef tenderloin with potatoes and baked red pepper with chimichurri sauce

Longe de cabillaud au four avec compote de légumes et moules

Baked cod loin with stewed vegetables and mussels

Filets de daurade sur tartare de légumes dans un cornichon doux aux agrumes et à la coriandreï

Sea bream fillets on vegetable tartare in a mild citrus and cilantro pickle

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

Cheesecakes au coulis de fruits rouges

Cheese cakes with red fruit coulis

Mousse aux fraises

Strawberry mousse

Profiteroles au chocolat

Profiteroles with chocolate

Assortiment de glaces : crème et fraise

Assorted ice creams: cream and strawberry

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.

