

MENÚ DIARI 9-10-12-13 SETEMBRE '24

(Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida d'espínacs, tomàquets cirerols, poma caramel·litzada, encenalls de pernil i reducció de Mòdena

Ensalada de espinacas, tomates cherry, manzana caramelizada, virutas de jamón y reducción de Módena

Salmorejo cordovès amb pernil i ou dur

Salmorejo cordobés con jamón y huevo duro

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 sobrasada, patates confitades i ceba cruixent

Huevos estrellados con sobrasada, patatas confitadas y cebolla crujiente

Risotto d'espàrrecs verds i gambetes

Risotto de espárragos verdes y gambitas

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Hamburguesa de vegana de chia amb albergínies a la mel

Hamburguesa de vegana de chia con berenjenas a la miel

Botifarra d'escalivada amb mongetes seques saltades amb bacó i alls tendres

Butifarra de escalivada con judías blancas salteadas con bacón y ajos tiernos

Llom de tonyina amb verdures saltejades

Lomo de atún con verduritas salteadas

Daus de salmó sobre parmentier de carbassa i salsa agredolça

Dados de salmón sobre parmentier de calabaza y salsa agridulce

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

Flam d'ou amb nata

Flan de huevo con nata

Arròs amb llet

Arroz con leche

Brownie amb crema anglesa

Brownie con crema inglesa

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 9-10-12-13 SETEMBRE '24

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade d'épinards, tomates cerises, pomme caramélisée, copeaux de jambon et réduction de Modène

Spinach salad, cherry tomatoes, caramelized apple, ham shavings and Modena reduction

Salmorejo de Cordoue aux jambon et oeuf dur

Cordovan salmorejo with ham and hard-boiled egg

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 sobrasada, pommes de terre confites et oignons croustillants

Starry eggs with sobrasada, confit potatoes and crispy onions

Risotto aux asperges vertes et crevettes

Green asparagus and shrimp risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Burger végétarien au chia et aubergine au miel

Vegan chia burger with honeyed eggplant

Saucisse aux légumes rôtis, haricots secs sautés au bacon et à l'ail tendre

Roasted vegetables sausage with dry beans sauteed with bacon and tender garlic

Longe de thon aux légumes sautés

Tuna loin with sautéed vegetables

Cubes de saumon sur parmentier de potiron et sauce aigre-douce

Salmon cubes on pumpkin parmentier and sweet and sour sauce

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

Flan aux œufs à la crème chantilly

Egg flan with cream chantilly

Riz au lait

Rice pudding

Brownie à la crème anglaise

Chocolate brownie with custard

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, cariïena

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.