

Menú

MENÚ DIARI 28 - 31 OCTUBRE '24

NU
US

Dijous només migdia - Jueves solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de quinoa, formatge fresc, poma i anacards amb vinagreta de remolatxa i iogurt
Ensalada de quinoa, queso fresco, manzana y anacardos con vinagreta de remolacha y yogur

Carpaccio de tomàquet i mozzarella amb llagostins i salsa pesto
Carpaccio de tomate y mozzarella con langostinos y salsa pesto

JORNADES GASTRONÒMIQUES

GAUDEIX CADA DIA D'EXQUISITS PLATS DE TEMPORADA, QUE AFEGIM AL NOSTRE MENÚ. Aquests plats es poden substituir per qualsevol entrant o segon del menú, sense cost suplementari.

Especial BOLETS

- Crema de ceps amb tàrtar de rovellons i ou escalfat.
- Caneló de bolets amb beixamel de romesco.
- Risotto de ceps i trompetes de la mort.
- Morro de Bacallà sobre samfaina de rovellons.
- Fricandó de ceps i camagroc.



SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Costella de porc al forn amb salsa barbacoa al bourbon

Costilla de cerdo al horno con salsa barbacoa al bourbon

Suprema de corball amb patates panadera i salsa marinera

Suprema de corvina con patatas panadera y salsa marinera

Paella marinera } Suplement: 2 €

Paella marinera

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit } Suplement: 3 €

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

POSTRES

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca

Flam de café amb crema de Baileys

Flan de café con crema de Baileys

Crep de crema amb caramel

Crep de crema con caramelo

Pa de pessic de xocolata amb coulis de fruits vermells

Bizcocho de chocolate con coulis 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.

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

Medievo Crianza 2019

D.O.: La Rioja

Bodega: Medievo

Varietat raim: Tempranillo,
garnacha, graciano, cariñena

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



Menú

MENÚ DIARI 28 - 31 OCTUBRE '24

(Jeudi uniquement midi - *Thursday only noon*)

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de quinoa, fromage frais, pommes et noix de cajou avec vinaigrette de betterave et yaourt

Quinoa, fresh cheese, apple and cashew salad with beetroot and yogurt vinaigrette

Carpaccio de tomates et mozzarella aux crevettes et sauce pesto

Tomato and mozzarella carpaccio with prawns and pesto sauce

WEEKS OF CUISINE

EVERY DAY, ENJOY DELICIOUS SEASONAL DISHES, ADDED TO OUR DAILY MENU

These dishes can be replaced by any starter or main course from the menu at no extra cost.

MUSHROOM SPECIAL

- Cep mushroom cream with "rovellons" tartare and poached egg.
- Mushroom cannelloni with romesco béchamel.
- Cep and black trumpet mushroom risotto.
- Cod cheek on "rovellons" sanfaina.
- Cep and saffron milk cap fricandó.



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Côtes de porc au four avec sauce barbecue au bourbon

Baked pork ribs with bourbon barbecue sauce

Suprême de maigre avec pommes de terre cuites et sauce marinara

Supreme of croaker fish with baked potatoes and seafood sauce

Paella aux fruits de mer

Suplement: 2 €

Seafood paella

Entrecôte de bœuf grillé aux frites de patates douces

Suplement: 3 €

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Flan au café et crème Baileys

Coffee flan with Baileys cream

Crêpe crème au caramel

Creamy crepe with caramel

Gâteau au chocolat et coulis de fruits rouges

Chocolate cake with red berry coulis

Assortiment de glaces : vanille et xocolata

Assorted ice creams: vanilla and chocolate

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 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.