

MENÚ DIARI 30 MARÇ - 2 ABRIL '26

(Fins el dijous migdia - hasta el jueves mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida grega amb formatge feta, tomàquet, pebrot escalivat i olives de kalamata i salsa tsatsiki  

Ensalada griega con queso feta, tomate, pimiento asado y aceitunas de kalamata y salsa tsatsiki

Amanida de patata, alvocat i pinya amb maionesa de Sriracha (xili picant) i llagostins marinats   

Ensalada de patata, aguacate y piña con mayonesa de Sriracha (chile picante) y langostinos marinados

Ous estrellats amb cansalada fumada i xampinyons 

Huevos estrellados con tocino ahumado y champiñones

Raviolis farcits de botifarra negra i bolets amb salsa de mozzarella i pebrots del piquillo    

Raviolis rellenos de butifarra negra y setas con salsa de mozzarella y pimientos del piquillo

Arròs cremós de carxofes i daus d'espàtlla ibèrica  

Arroz cremoso de alcachofa i dados de paletilla ibérica

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Estofat de sipia amb pèsols i patates (plat de Mataró)      

Estofado de sepia con guisantes y patatas (plato de Mataró)

Seitons i calamars a la andalusa amb maionesa de llima i menta   

Boquerones y calamares a la andaluza con mayonesa de limón y menta

Xurrasco de vedella amb patates i albergínies al forn i salsa "chimichurri" 

Churrasco de ternera con patatas y berenjenas al horno y salsa "chimichurri"

Secret de porc amb trinxat de patata i ceps i all ioli 

Secreto de cerdo con trinchado de patata y setas y allioli

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

Torrades de Santa Teresa    

Torrijas de Santa Teresa

Arròs amb llet 

Arroz con leche

Brownie de xocolata amb coulis de fruits vermells    

Brownie de chocolate con coulis de frutos rojos

Assortit de gelats: maduixa i nata 

Surtido de helados: fresa y nata

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tinto Fino

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



25,00 € IVA inclòs - IVA incluido

(Escollint plat únic **19,50 € IVA inclòs**, només migdia) - (Escogiendo plato único **19,50 € IVA incluido**, 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 MARÇ - 2 ABRIL '26

(Jeudi uniquement midi - Thursday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade grecque avec feta, tomates, poivrons grillés, olives kalamata et sauce tzatziki  

Greek salad with feta cheese, tomato, roasted peppers, kalamata olives and tzatziki sauce

Salade de pommes de terre, avocat et ananas avec mayonnaise Sriracha (piment épicé) et crevettes marinées   

Potato, avocado and pineapple salad with Sriracha mayonnaise (spicy chili) and marinated prawns

Cœufs brouillés au bacon fumé et aux champignons 

Scrambled eggs with smoked bacon and mushrooms

Raviolis farcis au saucisson noir et aux champignons, sauce mozzarella et poivrons    

Ravioli stuffed with black sausage and mushrooms with mozzarella sauce and peppers

Riz crémeux aux artichauts et aux dés d'épaule ibérique  

Creamy rice with artichokes and cubes of Iberian shoulder

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Ragoût de seiche aux petits pois et aux pommes de terre (plat de Mataró)      

Cuttlefish stew with peas and potatoes (Mataró dish)

Anchois et calamars à l'andalouse avec mayonnaise au citron et à la menthe   

Andalusian-style anchovies and squid with lemon and mint mayonnaise

« Churrasco » de bœuf avec pommes de terre au four et aubergines et sauce « chimichurri » 

Beef Churrasco with baked potatoes and eggplant and "chimichurri" sauce

Porc secret aux pommes de terre, cèpes et ail et huile d'olive 

Pork secret with potato and porcini mushrooms and garlic and olive oil

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

Torrijas de Santa Teresa    

Torrijas de Santa Teresa

Riz au lait 

Rice pudding

Brownie au chocolat avec coulis de fruits rouges    

Chocolate brownie with red fruit coulis

Assortiment de glaces: fraise et crème 

Assorted ice cream: strawberry and cream

VIN RECOMMANDÉ:
RECOMMENDED WINE:

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tinto Fino

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.