

MENÚ DIARI 9-13 MARÇ '26

(Divendres només migdia - Viernes solo mediodía)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de formatge brie, encenalls d'espalla ibèrica i confitura de figues

Ensalada de queso brie, virutas de espalda ibérica y confitura de higos

Crema de carbassa i porros amb crostons trufats i pipes torrades

Crema de calabaza y puerros con picatostes trufados y pipas tostadas

Trinxat a l'estil de la Cerdanya amb ou a baixa temperatura

"Trinxat" al estilo de la Cerdanya con huevo a baja temperatura

Rigattoni a la crema de foie amb saltat de pinyons i prunes

Rigattoni a la crema de foie con salteado de piñones y ciruelas

Risotto d'all tendres, gambetes i musclos amb all i oli

Risotto de ajos tiernos, gambitas y mejillones con all i oli

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Suprema de lluç amb salsa verda, pèsols i cloïsses

Suprema de merluza en salsa verde, guisantes y almejas

Llom de tonyina amb saltat de verdures i coulis de tomàquet

Lomo de atún con verduras salteadas y coulis de tomate

Entranya de vedella a la graella amb "chimichurri", patatetes i pebrots del Padrón

Entraña de ternera a la parrilla con chimichurri, patatas y pimientos del Padrón

Filet de porc rostit amb salsa, cebetes caramel·litzades i ceps

Filete de cerdo al horno en salsa, cebollitas caramelizadas y boletus

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

Taronja sanguina amb mel i nous

Naranja sanguina con miel i nueces

Pomes al forn amb crema

Manzanas al horno con crema

Pastis de pastanaga amb frosting de formatge

Tarta de zanahoria con frosting de queso

Assortit de gelats: vainilla i xocolata

Surtido de helados: vainilla y chocolate

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 9-13 MARÇ '26

(Vendredi uniquement midi - Friday only noon)

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de brie, copeaux d'épaule ibérique et confiture de figues  

Brie cheese salad, shavings of Iberian shoulder and fig jam

Crème de potiron et de poireaux avec croûtons truffés et poivrons grillés  

Pumpkin and leek cream with truffled croutons and roasted peppers

« Trinxat » à la mode de Cerdagne avec œuf à basse température 

"Trinxat" in the Cerdanya style with egg at low temperature

Rigattoni à la crème de foie gras avec pignons de pin et pruneaux   

Rigattoni in foie cream with pine nuts and prunes

Risotto à l'ail tendre, crevettes et moules à l'ail et à l'huile    

Tender garlic risotto, shrimp and mussels with garlic and oil

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Hake supreme with green sauce, peas and clams   

Suprême de merlu sauce verte, petits pois et palourdes

Tuna loin with sautéed vegetables and tomato coulis 

Filet de thon avec légumes sautés et coulis de tomates

Grilled beef entrails with "chimichurri", potatoes and Padrón peppers 

Bœuf grillé avec sauce « chimichurri », pommes de terre et poivrons de Padrón

Roasted pork fillet with sauce, caramelized onions and mushrooms  

Filet de porc rôti, sauce, oignons caramélisés et cèpes

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

Orange sanguine au miel et aux noix 

Blood orange with honey and walnuts

Pommes au four à la crème  

Baked apples with cream

Gâteaux aux carottes nappés de glaçage au fromage   

Carrot cakes with cheese frosting

Assortiment de sorbets: vanille et chocolat 

Assorted sorbets: vanilla and chocolate

VIN RECOMMANDÉ: RECOMENDED 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.