

Menu

MENÚ DIARI 13-17 MARÇ '23

(Divendres només migdia - *Viernes solo medio día*)

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de quinoa amb daus de mango i cogombre, amb vinagreta de poma

Ensalada de quinoa con dados de mango y pepino, con vinagreta de manzana

Crema de bolets amb saltejat de gules i oli de tòfona

Crema de setas con salteado de gules y aceite de trufa

Crep d'espínacs, formatge ricotta i bacon amb beixamel de pebrots del piquillo

Crep de espinacas, queso ricotta y bacon con bechamel de pimientos del piquillo

Risotto d'espàrrecs verds, botifarra negra i dàtils

Risotto de espárragos verdes, butifarra negra y dátiles

Ous remenats amb gambetes, gules i patates confitades

Huevos revueltos con gambas, gules y patatas confitadas

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Hamburguesa de vedella a la graella amb bacon i formatge amb patates fregides

Hamburguesa de ternera a la parrilla con bacon y queso con patatas fritas

Galta de porc amb arròs basmati i salsa de curri

Carrillera de cerdo con arroz basmati y salsa de curry

Llobarro a la planxa sobre wok de verdures marinades en soja

Lubina a la plancha sobre wok de verduras marinadas en soja

Cassoleta de sípia, mandonguilles i pèsols

Cazuelita de sepia, albondigas y guisantes

Paella marinera

Paella marinera

} Suplement: 3 €

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

} Suplement: 4 €

POSTRES

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca

Flam d'ou amb nata

Flan de huevo con nata

Mousse de maduixa amb crema de llimona

Mousse de fresa con crema de limón

Peres al oporto amb gelat de vainilla

Peras al oporto con helado de vainilla

Assortit de gelats: maduixa i nata

Surtido de helados: fresa y nata

20,00 € IVA inclòs - IVA incluído

(Escollint plat únic **17,50 € IVA inclòs**, només migdia) - (*Escogiendo plato único 17,50 € IVA incluido, solo mediodía*)

Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió a granel 0,50€)

Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión a granel 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

MENÚ DIARI 13-17 MARÇ '23

(Friday only noon - *Vendredi uniquement midi*)

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de quinoa aux dés de mangue et concombre, vinaigrette aux pommes

Quinoa salad with diced mango and cucumber, with apple vinaigrette

Crème de champignons au sauté de gueules et huile de truffe

Cream of mushrooms with sautéed gules and truffle oil

Crêpe aux épinards, fromage ricotta et bacon avec béchamel au piquillo

Spinach pancake, ricotta cheese and bacon with piquillo pepper bechamel

Risotto aux asperges vertes, boudin noir et dattes

Risotto of green asparagus, black sausage and dates

Oeufs brouillés aux crevettes, gulas et pommes de terre confites

Scrambled eggs with prawns, gulas and confit potatoes

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Burger de boeuf grillé avec bacon et fromage avec frites

Grilled beef burger with bacon and cheese with fries

Joue de porc avec riz basmati et sauce curry

Pork cheek with basmati rice and curry sauce

Loup de mer grillé sur wok de légumes marinés au soja

Grilled sea bass on a wok of vegetables marinated in soy

Casserole de seiche, boulettes de viande et petits pois

Casserole of cuttlefish, meatballs and peas

Paella marinera

Paella marinera

} **Suplement: 3 €**

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

} **Suplement: 4 €**

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Flamme d'oeuf à la crème

Egg flan with cream

Mousse de fraise à la crème de citron

Strawberry mousse with lemon cream

Poires au Porto avec glace à la vanille

Port pears with vanilla ice cream

Assortiment de glaces: fraise et crème

Assortment of ice creams: strawberry and cream

**VIN RECOMMANDÉ:
RECOMENDED WINE:**

Baluarte Verdejo

D.O.: Rueda

Bodega: Gran Feudo

Varietat raïm: 100% Verdejo

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



20,00 € TVA inclus - VAT included

(Le choix d'un plat unique **17,50 € TVA inclus**, seulement à midi) - (*Choosing a single dish **17,50 € VAT included**, only at noon*)

Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé (café parfumé / infusion en vrac 0,50€)
Bread (gluten-free bread 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / bulk 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.