

Menu

NU
US

MENÚ CAP DE SETMANA 17-19 MARÇ '23

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida amb carpaccio de meló , cremós de burrata, encenalls de pernil ibèric i emulsió de remolatxa
Ensalada con carpaccio de melón, cremoso de burrata, virutas de jamón ibérico y emulsión de remolacha

Gazpacho escalivat amb ventresca de bonítol i crostons al pesto (fred)
Gazpacho de escalivada con ventresca de bonito y picatostes al pesto

Arròs cremós de vedures i ceps al safrà
Arroz cremoso de verduras y setas con azafrán

Fideus caldosos amb pèsols frescos, sèpia , musclos i gamba
Fideos caldosos con guisantes frescos, sepia, mejillones y gamba

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits
Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Melós de xai amb cremós de moniato i reducció de ratafia
Meloso de cordero con cremoso de boniato y reducción de ratafia

Orada al forn amb patates panadera i salsa santurce amb encurtits
Dorada al horno con patatas panadera y salsa santurce con encurtidos

Tonyina arrebossada amb samfaina i shitakes
Atún rebozado con sanfaina y shitakes

Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi
Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y reducción de vino

} Suplement: 5 €

POSTRES

Amanida de fruita natural amb crema de fruits secs
Ensalada de fruta natural con crema de frutos secos

Crema catalana amb neules
Crema catalana con barquillos

Coulant amb gelat de vainilla
Coulant con helado de vainilla

Assortit de sorbets: llimona i gerds
Surtido de sorbetes: limón y frambuesa

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

Baluart Verdejo

D.O.: Rueda

Bodega: Gran Feudo

Varietat raïm: 100% Verdejo

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



32,00 € IVA inclòs - IVA incluído

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 CAP DE SETMANA

17-19 MARÇ '23

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade au carpaccio de melon, burrata crémeuse, copeaux de jambon ibérique et émulsion de betterave

Melon carpaccio salad with creamy burrata, Iberian ham shavings and beetroot emulsion

Gaspacho d'escalivada au ventrèche de thon et Croûtons de pesto

Roasted vegetables gazpacho with tuna and pesto croutons

Riz crémeux aux légumes et champignons au safran

Creamy vegetable and mushroom rice with saffron

Soupe de nouilles aux petits pois frais, seiches, moules et crevettes

Noodles soup with fresh peas, cuttlefish, mussels and shrimp

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Mielleux d'agneau au crémeux de patates douces et réduction de ratafia

Tender lamb with creamy sweet potato and ratafia reduction

Daurade au four avec pommes de terre et sauce santurce aux cornichons

Baked sea bream with potatoes and santurce sauce with pickles

Thon pané au sanfaina de legumes et shitakes

Battered Tuna fish with sanfaina and shitakes

Côte de vache basse température avec pommes de terre et réduction de vin

Low temperature cow rib with potatoes y reducción de vino

Suplement: 5 €

DESSERTS

Salade de fruits frais a la crème de fruits secs

Fresh fruit salad with nut cream

Crème catalane aux gaufrettes

Catalan cream with wafers

Coulant à la glace à la vanille

Coulant with vanilla ice cream

Assortiment de sorbets: citron et framboise

Assorted of sorbets: lemon and raspberry



32,00 € TVA inclus - VAT included

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.