

Menu del dia

19'00€* / 25'00€**

* P.V.P. menu mediodia laborable / menú migdia laborable 19.00€ (I.V.A. inclòs)

** Viernes noche, Sabado, Domingo y festivos /Divendres nit, Dissabte, Diumenge i festes 25,00€

Primero plato / Primer plat

- Xatonada de bacalao con salsa romesco** / *Xatonada de bacallà amb salsa romesco* 🍷🐟🍷
Crema de calabaza con jamon crujiente y picatostes / *Crema de carbassa amb pernil i picatostes* 🍷🍷
Paella l'Aplec de marisco / *Paella l'Aplec de marisc* 🐟🐟🐟
Fideuá a la marinera con all-i-olli / *Fideua a la marinera amb allioli* 🍷🍷🐟🍷
Berejena rellena de carne gratinada / *Alberginia farcits de carn gratinat* 🍷
Cazuelita de habas a la catalana / *Cassoleta de faves a la catalana*
Tortellini ricotta y espinacas / *Tortellini de ricotta i espinacs* 🍷🍷🍷
Risotto de espárragos trigueros y gambas / *Risotto de espàrrecs de marge i gambes* 🍷🐟🍷
Mejillones de roca al estilo belga / *Musclos de roca al estil belga* 🐟
Wok de pollo con verdura, soja y sesame / *Wok de pollastre amb verdura , soja y sesamo* 🌱🍷
Caracoles a la llauna con all-i-olli / *Cargols a la llauna amb allioli (supl 5€)* 🍷🍷
Esqueixada de bacalao al estilo L'aplec / *Esqueixada de bacalla al estil L'aplec (supl 7€)* 🐟
Gambas al ajillo / *Gambes a l'all (supl 8€)* 🐟
Tartar de salmón con aguacate y bouquet de ensalada / *Tartar de salmó amb avocat (supl 8€)* 🐟
Carpaccio de pulpo con pure parmetier / *Carpatxo de pop amb pure parmetier (supl 8€)* 🐟🍷

Segundo plato / Segon plat

- Secreto ibérico con salsa al oporto** / *Secret iberic amb salsa al porto*
Conejo a la brasa con escalivada / *Conill a la brasa amb escalivada*
Hamburguesa black angus con crema de trufa / *Hamburguesa black angus amb crema de tòfona*
Longaniza "Carner" a la brasa con patatas frita / *Llonganissa "Carner" amb patates fregides*
Huevos rotos con jamon / *Ous trencats amb pernil* 🍷
Cordero a la brasa con escalivada / *Corder a la brasa amb escalivada*
Bistec de ternera a la brasa a la pimienta verde / *Bistec de vedella a la brasa al pebre verd* 🍷
Atun a la brasa con verdura , salsa de soja / *Tonyina a la brasa amb verduretes , salsa de soja* 🐟🌱🍷
Bacalao gratinado al horno / *Bacalla gratinat al forn* 🐟
Cola de rape a la marinera / *Cua de rap a la marinera* 🐟🐟
Entrecot de ternera a la brasa al gusto / *Entrecot de vedella a la brasa al gust (supl 7€)*
Solomillo de ternera con virutas de foie / *Filet de vedella amb encenalls de foie (supl 9€)*
Dorada a la sal al horno / *Orada a la sal al forn (supl 6€)* 🐟
Pulpo asado a la brasa con coulant de patata / *Pop rostit amb coulant de patata (supl 9€)* 🍷🐟

Postre / Postre

- Tiramisu clasico italiano al vaso** / *Tiramisu clàssic italià al got* 🍷🍷🍷
Pudin casero con nata y caramelo / *Puding cassola amb nata i caramel* 🍷🍷🍷
Miel y mató con nueces / *Mel i mato amb nous* 🍷🍷
Carpaccio de piña con helado de vainilia / *Carpatxo de pinya amb gelat de vainilia* 🍷🍷
Sorbete de limón / *Xarrup de llimona* 🍷🍷
El cubanita (chocolate topping, helado de turrón y crème brûlée) / *El cubenet (supl 2€)* 🍷🍷🍷
Cre moso de queso con frutas del bosque / *Cre mos de fromatge amb fruites del bosc (supl 2€)* 🍷🍷🍷
Crepes de nocilla con nata y helado / *Crepes de nocilla amb nata i gelat (supl 2€)* 🍷🍷🍷
Coulant de chocolate y helado de vainilla / *Coulant de xocolata i gelat de vainilla (supl 2€)* 🍷🍷🍷

Opción sin gluten / Opció sense gluten

Incluido pan , postre y bebida (copa de vino o agua o refresco o caña) /
Inclòs pa i beguda (copa de vi o aigua o refresco o canya)