

Menu del dia

19'00€* / 26'00€**

* 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 26,00€

Primero plato / Primer plat

- Xatonada de bacalao con salsa romesco / Xatonada de bacallà amb salsa romesco   
- Carpaccio de melon con jamon y parmesano / Carpaccio de meló amb pernil i parmesa  
- Arroz de montaña con setas y alcachofas / Arròs de muntanya amb ceps i carxofes
- Arroz negro con almejas, mejillones y all-i-olli / Arròs negre amb cloïsses, musclos i allioli   
- Berejena rellena de carne gratinada / Alberginia farcits de carn gratinat 
- Vichyssoise con picatostes y jamon crujiente / Vichyssoise amb crotons i pernil cruixent  
- Ravioli rellenos de salmon con salsa de queso / Ravioli de salmó amb salsa de formatge  
- Risotto de setas con beicon y parmesano / Risotto de bolets amb bacó i parmesa 
- Vaporada de almejas y mejillones al vino blanco / Vaporada de cloïsses i musclos al vi blanc 
- 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 alvocat (supl 8€) 
- Carpaccio de pulpo con pure parmetier / Carpatxo de pop amb pure parmetier (supl 8€)  

Segundo plato / Segon plat

- Solomillo de cerdo iberico con salsa pimienta verde / Filet de porc iberic amb salsa pebre verd 
- Carrillada de cerdo con pure y salsa de setas / Galta de porc amb pure i salsa de bolets 
- Hamburguesa de txuleta madurada con crema de trufa / Hamburguesa amb crema de tòfona
- Pechuga de pollo a la brasa a la finas hierbas / Pit de pollastre a la brasa a les fines herbes
- Huevos estrellados con butifarra negra / Ous estrellats amb botifarra negra 
- Cordero a la brasa con escalivada / Xai a la brasa amb escalivada
- Churrasco a la brasa con patatas fritas / Xurrasco a la brasa amb patates fregides
- Atun a la brasa con salsa de soja y sesame / Tonyina a la brasa amb salsa de soja i sesamo   
- Bacalao gratinado al horno / Bacalla gratinat al forn 
- Merluza con velouté de calabaza y gambas / Lluç amb velouté de carbassa i gambes 
- 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 pure patata violeta / Pop rostit amb pure de patates (supl 9€)  

Postre / Postre

- Filiberto, el postre del pirineo (yogurt con helado y sirope de granadina) / Filiberto, les postres del pirineu  
- Pudin casero con nata y caramel / Puding cassola amb nata i caramel   
- Mousse de chocolate / Muss de xocolate   
- Carpaccio de piña con helado de vainilla / Carpatxo de pinya amb gelat de vainilla  
- Sorbete de limón / Xarrup de llimona  
- El cubanito (chocolate topping, helado de turrón y crème brûlée) / El cubenet (supl 2€)   
- Tarta casera de queso con pistacho / Pastis de fromatge amb festuc (supl 2€)    
- Crepes de nocilla con nata y helado / Creps 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)