

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

Ensalada cesar con pollo y vinagreta miel y mostaza / Amanida cesar amb pollastre 

Carpaccio de atún con alcaparras / Carpaccio de tonyina amb tàperes 

Paella l'Aplec de marisco / Paella l'Aplec de marisc 

Fideuá a la marinera con all-i-olli / Fideua a la marinera amb alliolli 

Cazuelita de provolone con tacos de jamón / Cassoleta de provolone amb tacs de pernil 

Gazpacho con virutas de jamón y picatostes / Gaspatxo con encenalls de pernil i picatostes 

Canelones de espinacas gratinado / Canelons de espinacs gratinat 

Risotto con salmón ahumado y rucula / Risotto amb salmó fumat i rucula 

Mejillones de roca a la llauna con vinagreta / Musclos de roca a la llauna amb vinagreta 

Wok de ternera con verdura, soja y sesamo / Wok de vedella amb verdura, soja y sesamo 

Caracoles a la llauna con all-i-olli / Cargols a la llauna amb alliolli (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

Secreto ibérico con salsa al oporto / Secret iberic amb salsa al porto 

Alitas de pollo a la barbacoa con patatas fritas / Aletes de pollastres a la barbacoa amb patates fregides

Longaniza ''Carner'' a la brasa con patatas frita / Llonganissa ''Carner'' amb patates fregides

Conejo al ajillo / Conill al "ajillo"

Huevos estrellados con chistorra / Ous estrellats amb xistorra 

Cordero a la brasa con escalivada / Xai a la brasa amb escalivada

Bistec de ternera a la brasa a la pimienta verde / Bistec de vedella a la brasa al pebre verd

Cola de rape a la marinera / Cua de rap a la marinera 

Bacalao al horno con limón / Bacalla al forn amb llimona 

Salmón a la brasa con salsa de naranja / Salmò a la brasa amb salsa de taronja 

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

Crema Catalana casera / Crema Catalana cassolana 

Pudín casero con nata y caramel / Puding cassola amb nata i caramel 

Profiteroles de nata y chocolate / Profiterols de nata amb 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 refresc o caña) /

Inclòs pa i beguda (copa de vi o aigua o refresc o canya)