

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 verde con atún y huevo duro / Amanida verda amb tonyinai i ou dur 🍷🐟
Crema fria de melon con virutas de jamon / Crema freda de meló amb encelles de pernil 🍷
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 🍷🐟🐚
Pimientos de piquillo rellenos gratinados / Pebrots del piquillo farcits gratinats 🍷🍷
Espárragos trigueros a la brasa con rulo de cabra / Espàrracs de marge amb rullo de cabra 🍷
Ravioli rellenos de salmon con salsa queso / Fagottini farcits de salmó amb salsa de formatge 🍷🍷🐟🍷
Risotto de calabaza con salmon ahumado / Risotto de carbassa amb salmó fumat 🍷🍷🍷
Mejillones de roca a la marinera / Musclos de roca a la marinera 🐚
Wok de ternera con verdura, soja y sesame / Wok de vedella 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

- Secreto ibérico con salsa al Roquefort / Secret iberic amb salsa al rocafort 🍷
Codillo en salsa de setas con pure de patata / Garró en salsa de bolets amb pure de patata 🍷
Conejo a la brasa con escalivada / Conill a la brasa amb escalivada
Pechuga de pollo a la parmegiana / Pit de pollastre a la parmesana 🍷🍷
Huevos rotos con butifarra negra / Ous trencats amb botifarra negra 🍷
Cordero a la brasa con escalivada / Corder a la brasa amb escalivada
Bistec de ternera a la brasa con patatas fritas / Bistec de vedella a la brasa amb patates fregides
Calamares encebollados / Calamars amb ceba 🐟
Bacalao con espinacas a la catalane / Bacallá amb espinacs a la catalana 🐟
Merluza en salsa verde con almejas y mejillones / Lluç en salsa verd amb musclos i cloïsses 🐚🐟🐚
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

- Pera confitada al vino blanco con crema mascarpone / Pera confit amb crema mascarpone 🍷🍷
Profiteroles de nata y chocolate / Profiterols de nata amb xocolata 🍷🍷🍷
Pudin casero con nata y caramel / Puding cassola amb nata i caramel 🍷🍷🍷
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)