

## 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

Ensaladilla rusa tradicional / Ensalada russa tradicional     

Salmorejo cordobés con ventresca de atún / Salmorejo cordovès amb ventresca de tonyina 

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

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

Gyozas de papada de cerdo ibérico y de buey a la parilla / Giosses de papada de ibèric i de bou  

Espárragos blancos con vinagreta de salmon ahumado / Espàrracs blancs amb salmò fumat 

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

Risotto de setas y gambas / Risotto de bolets i gambes  

Mejillones de roca al vapor / Musclos de roca al vapor 

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 a la brasa con salsa de whisky / Filet de porc a la brasa amb salsa de whisky 

Rabo de toro estofado al vino tinto / Rabo de bou estofat al vi negre

Hamburguesa de txuleta madurada con crema de trufa / Hamburguesa de txuleta madurada

Pechuga de pollo a la brasa con patatas fritas / Pit de pollastre a la brasa amb patates fregides

Huevos rotos con guisantes al ajillo / Ous trencats amb guisants a l'all  

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

Churrasco a la brasa con patatas fritas / Xurrasco a la brasa amb patates fregides

Lubina al orio con patatas panadera / Llobarro a l'orio amb patates forneres 

Bacalao al pil pil / Bacalla al pil pil 

Atun a la parilla y arroz salteado con soja / Tonyina a la graella amb i arròs saltejat amb soja  

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

Portokalopita ( pastel de naranja ) / Pastis de taronga amb gelat de vainilia   

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

Filiberto, el postre del pirineo (yogurt con helado y sirope de granadina) / Filiberto, les postres del pirineu 

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)