

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 catalana / Amanida catalana

Crema de calabaza con quesitos y picatostes / Crema de carbassa amb formatgets 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 

Provolone al horno con tomate confitado / Provolone al forn amb tomaquets confit  

Canelones de espinacas gratinado / Canelons de espinacs gratinat 

Risotto de trufa y setas con parmesano / Risotto de tòfona i bolets amb parmesa  

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 alvocat (supl 8€) 

Carpaccio de pulpo con pure parmetier / Carpatxo de pop amb pure parmetier (supl 8€)  

Segundo plato / Segon plat

Pluma de cerdo a la brasa con salsa Pedro Ximenez / Ploma de porc a la brasa amb salsa P X 

Costillas de cerdo al horno con miel y mostaza / Costelles de porc al forn amb mel i mostassa 

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

Confit de pato con salsa de arándanos / Confit d'anec amb salsa de nabius  

Huevos rotos con chistorra / Ous trencats amb xistorra 

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

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

Bacalao gratinado con all-i-olli al horno / Bacalla gratinat amb allioli al forn  

Fritada andaluza de pescado (merluza, boquerones, chopitos) / Frigada andalusa de peix 

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

Crema Catalana casera / Crema Catalana cassolana   

Miel y mató con nueces / Mel i mato amb nous  

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 refresc o canya)