

Menu del dia

20'00€* / 27'00€**

* P.V.P. menu mediodia laborable / menú migdia laborable 20.00€ (I.V.A. inclòs)

** Viernes noche, Sabado, Domingo y festivos /Divendres nit, Dissabte, Diumenge i festes 27,00€

Primero plato / Primer plat

- Xatonada de bacalao con salsa romesco / Xatonada de bacallà amb salsa romesco 🍷🐟🍷
Crema de calabaza con crujiente de jamon / Crema de carbassa amb cruixent de pernil 🍷
Paella l'Aplec de marisco / Paella l'Aplec de marisc 🍷🐟🍷🍷
Fideuá a la marinera con all-i-olli / Fideua a la marinera amb allioli 🍷🍷🐟🍷
Pastel de berejena con salsa de piquillo / Pastis d'albergínia amb salsa de piquillo 🍷🍷🍷
Flor de alcachofas confitada , gratinada con queso cremoso / Flor de carxofes confitat, gratinat 🍷
Gyozas de papada de cerdo ibérico y de buey / Giosses de papada de porc ibèric i de bou 🍷🍷🍷
Risotto de setas con pollo y parmesano / Risotto de bolets amb pollastre i parmesa 🍷
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 oporto / Secret iberic amb salsa al porto
Costillas de cerdo con salsa barbacoa / Costelles de porc al forn a baixa temperatura
Confit de pato , pure trufado y salsa de arándanos / Confit d'anec , pure trufat i salsa de nabius 🍷
Hamburguesa black angus con crema de trufa / Hamburguesa black angus amb crema de tòfona
Huevos rotos con butifarra negra / Ous trencats amb botifarra negra 🍷
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
Salmón a la brasa con setas al cava / Salmó a la brasa amb bolets al cava 🍷
Bacalao gratinado al horno / Bacalla gratinat al forn 🍷🍷🍷
Pulpos en sanfaina con patatas fritas / Popets en samfaina amb patates fregides 🍷
Cabrito asado a baja temperatura / Cabrit rostit a baixa temperatura (supl 9€) 🍷
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 al vino blanco con crema mascarpone / Pera al vi blanc amb crema mascarpone 🍷🍷🍷
Teja de almendras y de mouse de turrón de Jijona / Teula d'almendres i de mouse de turró 🍷🍷🍷
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 cremoso / Pastis cassola de fromatge cremos (supl 2€) 🍷🍷🍷
Crep de nocilla con nata y helado / Crep 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)