

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

Ensalada de salmón con naranja y frutos secos / Amanida de salmó amb taronga i fruits secs 🐟🍊🌰

Sopa de galets con pelota / Sopa de galets amb pilota 🍲🍲🌿

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 🍲🐟🍷🌿

Pastel de berejena con salsa de pimiento rojo / Pastis d'alberginia amb salsa de pebrots vermells 🍲

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

Espaguetis marineros con almejas y mejillones / Espaguetis mariners amb cloïsses i musclos 🍲🍲🐟

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

Vaporada de almejas y mejillones al vino blanco / Vaporada de cloïsses i musclos al vi blanc 🍲🐟

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

Meloso de ternera con salsa de setas / Melós de vedella amb salsa de bolets

Pechuga de pollo a la brasa a las finas hierbas / Pit de pollastre a la brasa a les fines herbes

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

Huevos rotos con gulas al ajillo / Ous trencats amb giles a l'all 🍲🐟

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

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

Caldereta de rape con calamares , almejas y mejillones / Caldereta de rap amb calamars 🐟🍲

Bacalao en salsa cremosa de gambas y piquillos / Bacallà amb salsa de gambes i piquillos 🐟

Atun a la brasa con arroz salteado / Tonyina a la brasa amb arròs saltejats 🐟

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

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 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 refresco o caña) /

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