

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 tèbia de habitas con setas y langostinos / Amanida de favetes amb bolets y llangostins  

Calçots rebozado con salsa romesco / Calçots arrebossats amb salsa romesco   

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

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

Olla aranesa / Olha aranesa  

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

Gyozas de buey y de papada de cerdo ibérico / Giosses de bou i papada de porc ibèric   

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

Jarretes de cordero al horno a baja temperature / Jarrets de xai al forn a baixa temperature 

Conejo a la brasa con escalivada / Conill a la brasa amb escalivada

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

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

Chipirones a la plancha con hummus de garbanzo / Calamarsons amb hummus de cigró 

Bacalao al pil pil de chistorra de navarra / Bacallà al pil pil de txistorra de navara    

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

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  

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 refresc o caña) /

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