

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 con rulo de cabra , frutas de Lleida / Amanida tibiana amb rulo de cabra 🍷
- Calçots rebozado con salsa romesco / Calçots arrebossats amb salsa romesco 🍷🍷🍷
- Arroz negro con almejas , mejillones y all-i-olli / Arròs negre amb cloïsses , musclos i allioli 🍷🍷
- Arroz de montaña con setas y alcachofas / Arròs de muntanya amb ceps i carxofes
- Crema de calabaza con crujiente de jamon / Crema de carbassa amb cruixent de pernil 🍷
- Tallarines a la marinera / Tallarins a la marinera 🍷🍷🍷🍷
- Lasaña con carne gratinada / Llassanya de carn gratinats 🍷🍷🍷
- Risotto de salmón y rucula con parmesano / Risotto de salmó amb rucula i parmesa 🍷🍷
- 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 / 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
- Carrillada de cerdo al Pedro Ximénez / Galta de porc al Pedro Ximenez 🍷
- Conejo al ajillo / Conill al "ajillo"
- Longaniza Carner a la brasa con patatas frita / Llonganissa Carner a la brasa amb patates
- 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
- Bistec de ternera a la brasa a la pimienta verde / Bistec de vedella a la brasa al pebre verd 🍷
- Lenguado con salsa de almendras / Llenguado amb salsa de ametlles 🍷🍷🍷
- Bacalao gratinado al horno / Bacallà gratinat al forn 🍷🍷
- Atun a la parilla con mayonesa de soja / Tonyina a la graella amb maionesa de soja 🍷🍷
- 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

- Mousse de chocolate / Muss de xocolata 🍷
- Crema Catalana casera / Crema Catalana cassolana 🍷🍷
- 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)