

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 verde con atún y aderezo de limon / Amanida amb tonyina i amaniment de llimona 🍷🐟
Crema de verdure con pistacho y chips de beicon / Crema de verdures amb pistatxo i xips de bacó 🍷🍷
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'alberginia amb salsa de piquillo 🍷🍷
Provolone al horno con tomate confitado y tostaditas / Provolone al forn amb tomaquets confit 🍷🍷🍷
Canelones de espinacas gratinado / Canelons de espinacs gratinat 🍷🍷🍷
Risotto de espárragos trigueros y gambas / Risotto de espàrrecs de marge i gambes 🍷🍷
Mejillones de roca al estilo belga / Musclos de roca al estil belga 🍷
Wok de ternera con verdura, soja y sesamo / 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 / 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 a baja temperatura con salsa barbacoa / Costelles de porc a la barbacoa
Ragout de angus a fuego lento con puré parmetier / Ragú d'angus a foc lent amb puré parmetier
Hamburguesa de txuleta madurada y crema de trufa / Hamburguesa txuleta i crema de tòfona 🍷
Huevos rotos con jamon crujiente / Ous trencats amb pernil cruixent 🍷
Cordero a la brasa con escalivada / Corder a la brasa amb escalivada
Pechuga de pollo a la brasa con salsa de queso / Pit de pollastre a la brasa amb salsa de queso 🍷
Calamares encebollados / Calamars amb ceba 🍷
Bacalao con pasta negra y salsa pomodoro / Bacallà amb fideus negre i salsa tomàquets 🍷🍷🐟
Lubina al orio con patatas panadera / Llobarro a l'orio amb patates forneres 🍷
Paletilla de cabrito asado a baja temperatura / Espatlla cabrit a baixa temperatura (supl 11€) 🍷
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

- Sinfonia de naranja (yogur griego con naranja , miel , frutos secos) / Simfonia de taronga 🍷🍷
Profiteroles de nata y chocolate / Profiterols de nata amb xocolata 🍷🍷🍷
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)