

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 ajo asado con nata y chips de cecina / Crema d'all rostit amb nata i xips de cecina 🍷
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 🍷🐟🍷
Flor de alcachofas confitada con crema de queso / Flor de carxofes confitat amb formatge 🍷
Gyozas de papada ibérica y de buey a la parilla / Giosses de papada ibèrica i de bou a la graella 🍷🍷
Espárragos trigueros a la brasa con rulo cabra / Espàrracs de marge a la brasa amb rulo cabra 🍷
Risotto de setas con trufas y parmesano / Risotto de bolets amb tòfona i parmesa 🍷
Mejillones de roca a la marinera / Musclos de roca a la marinera 🍷
Wok de pollo con verdura, soja y sesamo / 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 mostaza / Filet de porc a la brasa amb salsa mostassa 🍷
Codillo en salsa de setas con pure de patatas / Garró en salsa de bolets amb pure de patates 🍷
Longaniza con pimienta de 'Carner' a la brasa / Llonganissa amb pebre de 'Carner' a la brasa
Confit de pato con pera caramelizada y muscatel / Confit d'anec amb pera caramel-litzada 🍷
Huevos rotos con chopitos fritos / Ous trencats amb xops fregits 🍷
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 salsa suave de coliflor / Salmó a la brasa amb salsa de coliflor 🐟🍷
Bacalao al pil pil / Bacallà al pil pil 🐟
Cola de rape a la marinera / Cua de rap a la marinera 🐟🍷
Ternasco al horno a baja temperatura con romaní / Espatlla de xai a baixa temperatura (supl 4€) 🍷
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

- Tiramisu clasico italiano al vaso / Tiramisu clàssic italià al got 🍷🍷🍷
Tarta casera de chocolate / Pastis cassola de xocolate 🍷🍷🍷
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)