

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 huevo duro y aderezo de limon / Amanida verda amb tonyina , ou dur 🐟🍷
- Vichyssoise con picatostes y jamon crujiente /Vichyssoise amb crotons i pernil cruixent 🍷🍷
- 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 🍷🐟🐚
- Berejena rellena de carne gratinada / Alberginia farcits de carn gratinat 🍷
- Espinacas con piñones y huevo poché / Espinacs gratinats amb pinyons i ou poché 🍷🍷
- Ravioli de salmon con crema de yogurt / Ravioli de salmó amb crema de iogurt 🍷🍷🍷
- Risotto de calabaza con queso gorgonzola / Risotto de carbassa amb formatge gorgonzola 🍷
- Vaporada de almejas y mejillones al vino blanco / Vaporada de cloïsses i musclos al vi blanc 🐚
- 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

- Secreto ibérico con salsa al oporto / Secret iberic amb salsa al porto 🍷
- Galtas de cerdo con salsa de setas / Galties de porc amb salsa de bolets
- Conejo al ajillo / Conill al "ajillo"
- 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
- Atun a la parilla y arroz salteado con soja / Tonyina a la graella i arròs saltejat amb soja 🐟🐚
- Bacalao en salsa cremosa de gambas y piquillos/Bacallà amb salsa cremosa de gambes i piquillos 🐟
- Chipirones a la plancha con hummus de garbanzo /Calamarsons amb hummus de cigró 🐟
- Ternasco al horno a baja temperatura con romaní / Espatlla de xai a baixa temperature (supl 6€) 🍷
- 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

- Filiberto, el postre del pirineo (yogurt con helado y sirope de granadina) / Filiberto, les postres del pirineu 🍷🍷
- 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 refresco o caña) /

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