

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 y frutos secos / Amanida tibiana amb rulo de cabra i fruita seca** 🍷 🍷
- Habas a la catalana / Faves a la catalana** 🍷
- Paella l'Aplec de marisco / Paella l'Aplec de marisc** 🐟 🐟 🐟
- Fideuá a la marinera con all-i-olli / Fideua a la marinera amb allioli** 🍷 🍷 🐟 🍷
- Alcachofas salteadas con ibericos / Carxofes saltejades amb iberics**
- Crema de calabacin con virutas de jamon / Crema de carbassó amb encelles de pernil** 🍷
- Lasaña con carne gratinada / Llassanya de carn gratinats** 🍷 🍷 🍷
- Risotto con salmón ahumado y rucula / Risotto amb salmó fumat i rucula** 🍷 🍷
- 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

- Solomillo de cerdo a la brasa con salsa mostaza / Filet de porc a la brasa amb salsa mostassa** 🍷
- Longaniza "Carner" a la brasa con patatas frita / Llonganissa "Carner" amb patates fregides**
- Conejo a la brasa con escalivada / Conill a la brasa amb escalivada**
- Ragout de angus con verduras / Ragout d'angus amb verdures**
- Huevos rotos con gulas al ajillo / Ous trencats amb gules 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** 🍷
- Filete de merluza en salsa verde con almejas y mejillones / Filet de lluç en salsa verd** 🐟 🐟
- Bacalao gratinado al horno / Bacallá gratinat al forn** 🍷 🐟 🍷
- Navajas al horno con salsa de ajo perejil / Navalles al forn amb salsa d'all julivert** 🐟
- Ternasco al horno a baja temperatura con romaní / Espatlla de xai a baixa temperatura (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

- Profiteroles de nata y chocolate / Profiterols de nata amb xocolata** 🍷 🍷
- Mousse de mango / Muss de mànec** 🍷 🍷
- Pudin casero con nata y caramelo / 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€)** 🍷 🍷 🍷

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)

ES CRUCIAL COMUNICAR ALERGINA AL CAMARERO/ÉS CRUCIAL COMUNICAR AL·LÈRIA AL CAMBRER