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 catalana / *Amanida catalana*
Espinacas con piñones y huevo poché / *Espinacs gratinats amb pinyons i ou poché*
Paella l’Aplec de marisco / *Paella l’Aplec de marisc*
Fideuá a la marinera con all-i-olli / *Fideua a la marinera amb alliolli*
Gyozas de papada de cerdo ibérico y de buey a la parilla / *Giosses de papada de porc i de bou*
Crema de calabacin y puerros con quesitos / *Crema de carbassó i porros amb formatgets*
Provolone al horno con tomate confitado y tostaditas / *Provolone al forn amb tomaquets confit*
Risotto de setas con beicon y parmesano / *Risotto de bolets amb bacó i parmesa*
Mejillones de roca a la marinera / *Musclos de roca a la marinera*
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 alliolli (supl 5€)*
Esqueixada de bacalao al estilo L’aplec / *Esqueixada de bacalla al estil L’aplec (supl 8€)*
Gambas al ajillo / *Gambes a l’all (supl 9€)*
Tartar de salmón con aguacate / *Tartar de salmó amb alvocat (supl 9€)*
Carpaccio de pulpo con pure parmentier / *Carpatxo de pop amb pure parmentier (supl 9€)*

Segundo plato / *Segon plat*

Lagarto de cerdo a la brasa con salsa cabrales / *Llangardaix a la brasa amb salsa cabrales*
Confit de pato con pera caramelizada y moscatel / *Confit d’anec amb pera caramel-litzada*
Conejo a la brasa con escalivada / *Conill a la brasa amb escalivada*
Hamburguesa de txuleta madurada con crema de trufa / *Hamburguessa de txuleta madurada*
Huevos rotos con chopitos fritos / *Ous trencats amb xops fregits*
Cordero a la brasa con escalivada / *Corder a la brasa amb escalivada*
Ragout de angus con verduras / *Ragout d’angus amb verdures*
Salmón a la brasa con salsa de naranja / *Salmò a la brasa amb salsa de taronja*
Bacalao con pasta negra y salsa pomodoro / *Bacallá amb fideus negre i salsa tomàquets*
Tubo de calamar a la andaluza con limòn / *Calamars a la andalusa amb llimona*

Magret de pato con salsa de frutos rojos / *Magret d`anec amb salsa de fruits vermells (supl 5€)*
Cabrito asado a baja temperatura / Cabrit rostit a baixa temperatura *(supl 14€)*
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 pure de boniato / *Pop rostit amb pure de moniato (supl 10€)*

Postre / *Postre*

Miel y mató con nueces / *Mel i mato amb nous*
Mousse de coco con chocolate / *Muss de coco amb 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€)*

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)
ES CRUCIAL COMUNICAR ALERGIA AL CAMARERO/ ÉS CRUCIAL COMUNICAR AL·LÈRIA AL CAMBRER