

MENÚ DEL DIA MENÚ DEL DÍA MENU OF THE DAY

De dilluns a divendres 13:00h a 15:30h · De lunes a viernes de 13:00h a 15:30h · From Monday to Friday from 1:00pm to 3:30pm



Crema de carxofes amb ou de guatlla, gíngebre i xips violetes

Crema de alcachofas con huevo de codorniz, jengibre y chips violetas
Artichoke cream with quail egg, ginger and violet chips

Mezclum de silvestres amb crudités i ventresca de tonyina

Mezclum de silvestres con crudités y ventresca de atún
Mix of wilds with crudités and tuna



Amanida d'escarola amb pernil, espàrrecs, tonyina i salsa romesco

Ensalada de escarola con jamón, espárragos, atún y salsa romesco
Escarole salad with ham, asparagus, tuna and romesco sauce



Ous estrellats amb pernil, espàrrecs verds i formatge brie

Huevos estrellados con jamón, espárragos verdes y queso brie
Starred eggs with ham, green asparagus and brie cheese

Carpaccio de pop, tàrtar de tomàquet amb alvocat i oli al pebre vermell de la vera

Carpaccio de pulpo, tartar de tomate con aguacate y aceite al pimentón de la vera
Octopus carpaccio, tomato tartare with avocado and vera paprika oil



Supremes de lluç en salsa verda amb escopinyes i cues de gamba

Supremas de merluza en salsa verde con berberechos y colas de gamba
Hake supreme in green sauce with cockles and prawn tails



Calamarcets amb ceba, arròs venere i oli de coriandre

Calamarcitos encebollados con arroz venere y aceite de cilantro
Squid with onions, venere rice and coriander oil



Rossejat de fideus amb llagosta i all i oli suau

“Rossejat” de fideos con langosta y alioli suau
Fried noodle casserole with lobster and soft “all i oli”



Saltejat de filet de bou al roquefort amb gnoquis i daus de carbassa

Salteado de solomillo de buey al roquefort con gnoquis y dados de calabaza
Sautéed beef sirloin roquefort sauce with gnoquis and pumpkin

T-bone de vedella a la brasa, panotxa i patates al forn amb salsa barbacoa

T-bone de ternera a la brasa, mazorca y patatas al horno con salsa barbacoa
Grilled beef T-bone, cob and baked potatoes with barbecue sauce

Contrast de fruites naturals amb sorbet de plàtan

Contraste de frutas naturales con sorbete de plátano
Fresh fruit rainbow with banana sorbet



El nostre bescuit de pastanagues

Nuestro bizcocho de zanahorias
Our carrot cake



Torrijas de canyella i esfera gelada de vainilla

Torrijas de canela y esfera helada de vainilla
Cinnamon torrijas and vanilla ice cream



Crema de xocolata amb mascarpone i coulis de gerds

Crema de chocolate con mascarpone y coulis de frambuesas
Chocolate cream with mascarpone and raspberry coulis

25,00€

*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido · Water, beer or glass of wine included



Lactose



Gluten



Nut



Shellfish



Celery



Soy

*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included