

# MENU DIARI

## ENTRANTS

**Amanida de tomàquet de pagès amb burrata i olivada. (SUP 6€).**

Ensalada de tomate de payés con burrata y olivada. (SUP 6€).

**Amanida amb alvocat, formatge feta, oliva de Kalamata, cacauet, crostons i vinagreta poma.**

Ensalada con aguacate, queso feta, aceituna de Kalamata, cacahuete, picatostes y vinagreta manzana.

**Gaspatxo tradicional amb entrebancs.**

Gazpacho tradicional con picatostes.

**Timbal de patata amb ou de pagès, mongetes de Santa Pau, botifarres i romesco.**

Timbal de patata con huevo de payés, judías de Santa Pau, butifarras y romesco.

**Amanideta russa al estil Santa Marta.**

Ensaladilla russa al estilo Santa Marta.

**Rigatoni a la puttanesca.**

Rigatoni a la puttanesca.

## SEGONS

**Tataki de tonyina amb algues, maionesa de wasabi i salsa al estil japonès. (SUP 8€).**

Tataki de atun con algas, mayonesa de wasabi y salsa al estilo japonés. (SUP 8€).

**Filets de llobarro a la planxa amb textures de bròquil i verdures.**

Filetes de lubina a la plancha con texturas de brócoli y verduras.

**Peix espassa amb cremós de col i tomàquet confitat amb alfàbrega.**

Pez espada con cremoso de col y tomate confitado con albahaca.

**El nostre Steak-Tàrtar. (SUP 8€).**

Nuestro Steak-Tartar. (SUP 8€).

**Fricandó amb bolets.**

Fricando con setas.

**Daus de botifarra encebada amb patates al forn.**

Dados de butifarras encebolladas con patatas al horno.

**Arròs a la cassola tradicional.**

Arroz a la cazuela tradicional.

**Aigua, copa de vi de la casa i postres.**

**19,90 Euros.**

(iva inclòs)