

MENÚ DIARI

ENTRANTS

Tempura de gamba amb maionesa de wasabi. (SUP 6€).

Tempura de gamba con mayonesa de wasabi. (SUP 6€).

Amanida de formatge de brie arrebossat, tomàquet, piquillos confitat, ceba encortida i vinagreta de maduixes, mel i mostassa.

Ensalada de queso brie rebozado, tomate, piquillos confitados, cebolla encurtida y vinagreta de fresas, miel y mostaza.

Gaspaxo tradicional amb entrebancs.

Gazpacho tradicional con picatostes.

Brioix d'amanida de cranc i salmó fumat amb guacamole i ceba morada encortida.

Brioche de ensalada de cangrejo y salmón ahumando con guacamole y cebolla morada encurtida.

Farcell d'esparracs verds i bacó amb formatge de cabra gratinat.

Hatillo de espárragos verdes y beicon con queso de cabra gratinado.

Rigatoni amb verdures saltejades i encenalls de parmesà.

Rigatoni con verduras salteadas y virutas de parmesano.

SEGONS

Tataki de tonyina amb algues seques, salsa japo i maionesa de wasabi. (SUP 9€).

Tataki de atún con algas secas, salsa japo y mayonesa de wasabi. (SUP 9€).

Filets de llobarro al forn amb patata panadera i maionesa de remolatxa.

Filetes de lubina al horno con patata panadera y mayonesa de remolacha.

Lluç a la romana amb salsa de piquillos i ceba confitada.

Merluza a la romana con salsa de piquillos y cebolla confitada.

El nostre Steak-Tàrtar. (SUP 9€).

Nuestro Steak-Tartar. (SUP 9€).

Secret de porc ibèric a la planxa amb la seva salsa i muffin de botifarres.

Secreto de cerdo ibérico a la plancha con su salsa y muffin de butifarras.

Conill al allet amb patates.

Conejo al ajillo con patatas.

Arròs de mar i muntanya a la cassola tradicional.

Arroz de mar y montaña a la cazuela tradicional.

Aigua, copa de vi de la casa i postres.

23,00 Euros.

(iva inclòs)