

MENÚ DIARI

ENTRANTS

Tàrtar de tonyina amb guacamole i cruixent d'arròs amb salsa japonesa i brots tendres. (SUP 7€).

Tartar de atún con guacamole y crujiente de arroz con salsa japonesa y brotes tiernos. (SUP 7€).

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.

Amanida freda de cigrons amb curri i ou dur.

Ensalada fría de garbanzos con curry y huevo duro.

Caneló cruixent de pollastre i verdures.

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

Rigatoni a la puttanesca.

Rigatoni a la puttanesca.

SEGONS

Llom de bacallà confitat amb cremós de porros i allioli gratinat. (SUP 9€).

Lomo de bacalao confitado con cremoso de puerros y alioli gratinado. (SUP 9€).

Filets de llobarro al forn amb patata panadera i oli d'herbes.

Filetes de lubina al horno con patata panadera y aceite de hierbas.

Peix espasa a la planxa amb sofregit a la siciliana i cremós de celerí.

Pez espada a la plancha con sofrito a la siciliana y cremoso de apionabo.

El nostre Steak-Tàrtar. (SUP 9€).

Nuestro Steak-Tartar. (SUP 9€).

Gigot de xai farcit de botifarres amb puré de moniato.

Gigot de cordero relleno de butifarras con puré de boniato.

Secret de porc Duroc amb patates gra d'all.

Secreto de cerdo Duroc con patatas gajo.

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)