

Menú Diari

PRIMERS / PRIMEROS

Vichissoisse tradicional amb picatostes i oli de cibolel
(vichissoisse tradicional con picatostes y aceite de cebollino)

Amanida verda amb moionesa de cítrics i encurtits
(ensalada verde con mahonesa de cítrics y encurtidos)

Croquetes de pollastre i tòfona 8.u (supl. 2€)
(croquetas de pollo y trufa 8u.) (supl.2€)

Amanida césar amn pollastre cruixent, pols de bacó i vinagreta d'anxoves
(supl.3€)

(Ensalada césar con pollo crujiente, polvo de bacon y vinagreta de anchoas) (supl.3€)

Pasta del día amb verduretes saltejades al curri
(pasta del día con verduritas salteadas al curry)

Canelons de vegetarià gratinats i salsa de tomàquet
(Canelones de vegetarianos gratinados y salsa de tomate)

SEGONS / SEGUNDOS

Arròs mar i montanya

(arroz mar y montaña)

Arròs caldós de escamarlanets i musclos amb all i oli negat (Supl. 2€)
(arroz caldoso de cigalitas y mejillones con "all i oli" negat) (supl.2€)

Bistec de vedella empanat amb salsa tàrtara i patates fregides
(bistec de ternera empanado con salsa tàrtara y patatas fritas)

Filet de porc al pebre amb puré de patata
(Solomillo de cerdo a la pimienta con puré de patata)

Corvina a la planxa amb textures de pastanaga i taronja (supl.3€)
(corvina a la plancha con texturas de zanahoria y naranja) (supl.3€)

Estofat mariner de calamars, musclos i cigrons
(Estofado marinero de calamares, mejillones y garbanzos)

POSTRES

Textures de cacao i taronja
(texturas de cacao y naranja)

Macedònia de fruites
(macedonia de frutas)

Arròs amb llet
(arroz con leche)

"Cheesecake" amb coulis de fruits del bosc (supl.2.5€)
(Cheesecake con coulis de frutos del bosque) (supl.2,5€)

15.00€ IVA Inclòs