

Menú De Cap de Setmana

PRIMERS / PRIMEROS

Hummus de cigrons, crudité de verduretes, crema agra de cogombre i torradetes

(hummus de garbanzos, crudité de verduras, crema agria de pepino y tostaditas)

Amanida freda de bolets confitats al romaní, vinagreta de figues, dàtils i fruits secs

(ensalada fría de setas confitadas al romero, vinagreta de higos, dátiles i frutos secos)

Croquetes de pollastre rostit 8.u (supl. 2€)

(croquetas de pollo asado 8u.) (supl.2€)

Coca d'amanida cesar, pollastre cruixent, vinagreta d'anxova i mostassa (supl.2€)

(coca de ensalada cesar, pollo crujiente, vinagreta de anchoas y mostaza (supl.2€)

Tomàquets i xampinyons gratinats amb orenga i "ajillo"

(tomates y champiñones gratinados con orégano y ajillo)

Pasta del día amb cremós de bacon i encenalls de parmesà

(Pasta del día con cremoso de bacon y lascas de parmesano)

SEGONS / SEGUNDOS

Arròs de mar i montanya amb fabetes baby

(arroz de mar y montaña con habitas baby)

Arròs caldós de bacallà, espàrrecs, cloïsses i all i oli negat (supl.3€)

(arroz caldoso de bacalao, espárragos, almejas y all i oli negat (supl.3€))

Botifarra amb mongetes saltejades i all i oli

(butifarra con alubias salteadas y all i oli)

Lluç a la planxa, patata panadera, refregits d'alls i emulsió de "pimentón" (supl.3€)

(merluza a la plancha, patata panadera, refrito de ajos y emulsión de pimentón) (supl.3€)

Ou a baixa temperatura, pamentier de patata trufada i bolets confitats

(huevo a baja temperatura con parmentier de patata trufada y setas confitadas)

Fideus a la cassola de carn i cargols

(fideos a la cazuela de carne y caracoles)

POSTRES

Textures de cacao

(texturas de cacao)

Arròs amb llet

(arroz con leche)

Pinya colada al plat

(piña colada al plato)

"Cheesecake" amb coullís de fruits del bosc (supl.2.5€)

(Cheesecake con coullis de frutos del bosque) (supl.2,5€)

26,90€ IVA Inclòs

