

MENÚ NIT

(DE DILLUNS A DIUMENGE)

Iers. Plats:

COCA DE BOLETS, CEBA CAMELITZADA, FOIE, ENCENALLS DE PERNIL I RUCA

Coca de setas, cebolla caramelizda, foie, virutas de jamón y rúcula

SPAGUETTIS NEGRES DE SEPIA AMB CREMA DE GAMBAS

Spaguettis al negro de sepia con crema de gambas

TIMBAL DE VERDURES A LA BRASA AMB FORMATGE DE CABRA

“Timbal” de verduras braseadas con queso de cabra

CARPACCI DE TOMÀQUETS AMB ANXOVES AMB VINAGRETA DE LA XESCA

Carpaccio de tomate con anchoas con vinagreta de la Xesca



2ons. Plats:

BACALLÁ AMB MELMELADA DE CEBA I CRUMBLE DE BOTIFARRA NEGRA

Bacalao con mermelada de cebolla y crumble de butifarra negra

FILETS DE LLOBARRO A LA PLANXA AMB VERDURETES

Filetes de lubina la plancha con verduritas salteadas

POPS DE PLATJA A LA BRASA AMB OLI DE PEBRE VERMELL I SAL NEGRA

Pulpos de playa a la brasa con aceite de pimentón y sal negra

HAMBURGUESA DE PORC IBÉRIC (elaboració propia) AMB

FORMATGE CURAT AMB SALSÀ DE SOJA I MEL

Hamburguesa de cerdo ibérico (elaboración propia) con queso cura do y salsa de soja y miel

MELÒS DE CARN DE VEDELLA AL TALL ARGENTÍ

Meloso de ternera al corte argentino

MELÒS DE CARN DE CAVALL A LA BRASA (+1,80)

Meloso de potro a la brasa (+1,80)

BOTIFARRA DE FORMATGE DE CABRA I NOUS

BOTIFARRA DE POMA I FOIE

BOTIFARRA DE ROQUEFORT



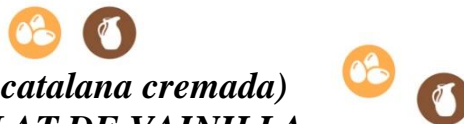
Postres:

CREMA CATALANA

MENORQUÍ (Carpaccio de pinya amb crema catalana cremada)

CARPACCIO DE PINYA AL ROM AMB GELAT DE VAINILLA

XARRUP DE LLIMONA



Celler:

VI: ROCA I MORA, BLANC, NEGRE O ROSAT

AIGUA I CAFÉ



22,21 (iva no inclós)

indicatius d'alérgens :



