

MENÚ NIT

(DE DILLUNS A DIUMENGE)

1ers. Plats:

COCA DE CEBA CARAMELITZADA, FOIE I PARMESÀ (pa de vidre)

Coca de cebolla caramelizada, foie i parmesano (pan "de vidre")

RAVIOLI (pasta fresca) DE MATÓ I ESPINACS AMB CEBA CARAMELITZADA, MELMELADA DE TOMÀQUET I PESTO

Raviolis (pasta fresca) de requesón y espinacas con mermelada de tomate, cebolla caramelizada y pesto

VERDURES A LA BRASA AMB ROMESCO

Verduras a la brasa con romesco

CARPACCI DE TOMÀQUETS AMB ANXOVES AMB

VINAGRETA DE LA XESCA

Carpaccio de tomate con anchoas con vinagreta de la Xesca

2ons. Plats:

SÍPIA A LA PLANXA

Sepia a la plancha

FILETS DE LLOBARRO A LA PLANXA AMB VERDURETES

Filetes de lubina la plancha con verduritas salteadas

HAMBURGUESA DE PORC IBÉRIC (elaboració propia) AMB

FORMATGE CURAT AMB SALSAM DE SOJA I MEL

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

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

Meloso de potro a la brasa (suplemento 1,80€)

BOTIFARRA DE FORMATGE DE CABRA I NOUS

BOTIFARRA DE TROMPETES DE LA MORT

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 :

