

MENÚ SETMANAL

MENÚ SEMANAL

PRIMERS A ESCOLLIR | *PRIMEROS A ESCOGER*

Crema calenta de verdures al carbó amb formatge mató i pinyons torrats

Crema caliente de verduras al carbón con queso mató y piñones tostados

Amanida de tres enciams amb ventresca de tonyina i ceba de Figueres envinagrada

Ensalada de tres lechugas con ventresca de atún y cebolla de Figueras encurtida

Tomàquet Monterosa amb salmó fumat, canonges i vinagreta de mostassa antiga

Tomate Monterosa con salmón ahumado, canónigos y vinagreta de mostaza antigua

Caneló de bolets de temporada amb sala de foie i tòfona

Canelón de setas de temporada con sala de foie y trufa

Carbassó farcit de ratatouille a la fines herbes i salsa teriyaki

Calabacín relleno de ratatouille a la finas hierbas y salsa teriyaki

Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco tradicional

Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco tradicional

Pop a la brasa amb puré de carbassa i allada de curri i menta (supl.4€)

Pulpo a la brasa con puré de calabaza y ajada de curry y menta (supl.4€)

SEGONS A ESCOLLIR | *SEGUNDOS A ESCOGER*

Llobarro a la planxa amb salsa marinera i patata fornera

Lubina a la plancha con salsa marinera y patata panadera

Entrecot de vedella brasejat al Josper amb mini verdures fumades i demiglaç del suc

Entrecot de ternera braseado al Josper con mini verduras ahumadas y demiglace de su jugo

Fideuà de verdures i ceps confitats

Fideuá de verduras y ceps confitados

Arròs mar i muntanya de calamar, botifarra del perol, musclos i crema de corall de gambes

Arroz mar y montaña de calamar, butifarra del perol, mejillones y crema de coral de gambas

Filet de vedella a la brasa amb puré de patata trufat i ceps confitats (supl.6)

Solomillo de ternera a la brasa con puré de patata trufado y ceps confitados (supl.6)

Rap al forn amb salsa de fumet de marisc i llit d'albergínia thai (supl.6)

Rape al horno con salsa de fumet de mariscos y cama de berenjena thai (supl.6)

Arròs caldós de llamàntol al forn de carbó (cada 2 persones, supl. 8€ per persona)

Arroz caldoso de bogavante al horno de carbón (cada 2 personas, supl. 8€ por persona)

LES POSTRES A ESCOLLIR | *POSTRES A ESCOGER*

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Tarta de queso con coulis de frutos rojos

Sorbet de Mandarina amb kiwi al licor

Sorbete de Mandarina con kiwi al licor

La nostra tradicional crema catalana de 14 rovells d'ous de gallines felices

Nuestra tradicional crema catalana de 14 yemas de huevos de gallinas felices

24€/persona

Inclou pa/ Incluye pan

Begudes no incloses IVA inclòs| Bebidas no incluidas IVA incluido

Menú de dilluns a divendres de 13h a 16h, no festius| Menú de lunes a viernes de 13 a 16 horas, excepto festivos