

MENÚ MIGDIA SETMANAL

MENÚ MEDIODIA SEMANAL

24€

DE DILLUNS A DIVENDRES EXCEPTE FESTIUS

DE LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS

Inclou pa. Beguda no inclosa *Incluye pan. Bebida no incluida*

Tots els nostres preus son en euros i IVA inclòs *Todos nuestros precios son en euros e I.V.A. incluido*

Pa ECO, tomàquet y oli d'oliva verge extra 3€

Pan ECO con tomate y aceite de oliva 3€

Entrants Entrantes

Crema de moniato vermell de tardor amb molles de formatge blau i torraderes

Crema de boniato rojo de otoño con migas de queso azul y tostaditas

Amanida de quinoa amb espècies, carbassa, verdures i vinagreta de nabius amb mel

Ensalada de quinoa con especias, calabaza, verduras y vinagreta de arándanos con miel

Trio de tomàquet de temporada amb bacallà benfumat, puré d'olives de Kalamata i ceba japonesa adobada

Trio de tomate de temporada con bacalao "benfumat", puré de aceitunas de Kalamata y cebolla japonesa escurtida

Canelons de pollastre de corral amb beixamel de formatge la Garrotxa

Canelones de pollo de corral con bechamel de queso la Garrotxa

Graellada de verdures a la brasa amb romesco de la casa de pera

Parrillada de verduras a la brasa con romesco de la casa de pera

Pop a la brasa amb puré de tinta de calamar amb amanida fresca d'algues marines (supl.4€)

Pulpo a la brasa con pure de tinta de calamar con ensalada fresca de algas marinas (supl.4€)

Plat principal Plato principal

Salmó noruec a la planxa amb patates picades i vinagreta de magrana i estragó

Salmón noruego a la plancha con patatas majadas y vinagreta de granada y estragón

Fricandó de vedella a foc lent amb gírgoles i tòfona a la minute

Fricandó de ternera a fuego lento con gírgolas y trufa a la minute

Tataki de tofu sobre espaguetis de carbassó, salsa de teriyaki i ají groc

Tataki de tofu sobre espaguetis de calabacín, salsa de teriyaki y ají amarillo

Arròs caldós de marisc de l'àvia magdalena

Arroz caldoso de marisco de la abuela magdalena

Caldereta de xai recepta tradicional (supl.6€)

Caldereta de cordero receta tradicional (supl.6€)

Filet de vedella a la brasa patata caliu i salsa de trompetes de la mort (supl.6€)

Solomillo de ternera a la brasa patata caliu y salsa de trompetas de la muerte (supl.6€)

Suquet de rap "valencià" amb gamba vermella de la costa i cloïsses de carril (supl.6€)

Suquet de rape "valencià" con gamba roja de la costa y almejas de carril (supl.6€)

Arròs melós de bolets de temporada amb foie a la minute (supl.6€)

Arroz meloso de setas de temporada con foie a la minute (supl.6€)

Les postres Postres

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

La nostra crema catalana de 14 rovells de gallines felïços

Nuestra crema catalana de 14 yemas de gallinas felices

Sufilé de mandarina amb fruits vermells

Sufilé de mandarina con frutos rojos

Gelat de xocolata amb sorra de galeta al curri

Helado de chocolate con arena de galleta al curry