

MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | WEEKLY MENU

Amanida César amb llagostins

Ensalada César con langostinos    
Caesar salad with prawns

Crema de moniato rostit, bolets saltats, avellanes torrades i oli de tòfona

Crema de boniato asado, setas salteadas, avellanas tostadas y aceite de trufa  
Cream of roasted sweet potato, sautéed mushrooms, toasted hazelnuts and truffle oil

Rigatoni amb mortadella, pesto de festuc i ricota

Rigatoni con mortadela, pesto de pistacho y ricotta    
Rigatoni with mortadella, pistachio pesto and ricotta

Tatin tèbia de porro, formatge de cabra, salsa de pebrot vermell rostit i pinyons

Tatin tibia de puerro, queso de cabra, salsa de pimiento rojo asado y piñones  
Warm leek tatin, goat's cheese, roasted red pepper sauce and pine nuts

Llobarro amb cremós de pastanaga, tomàquets confitats, tirabeques i olives Kalamata

Lubina con cremoso de zanahoria, tomatitos confitados, tirabeques y aceitunas Kalamata  
Sea bass with carrot purée, confit cherry tomatoes, snow peas and Kalamata olives

Fideuà de costella de porc i carxofes

Fideuà de costilla de cerdo y alcachofas   
"Fideuà" with pork ribs and artichokes

Mini garreta de porc a baixa temperatura, puré de xirivía, bolets asiàtics i suc reduït

Mini jarrete de cerdo a baja temperatura, puré de chirivía, setas asiáticas y jugo reducido  
Slow-cooked mini pork shank, parsnip purée, Asian mushrooms and reduced jus

Llom baix amb patates fregides i pebrots del piquillo

Lomo bajo con patatas fritas y pimientos del piquillo
Sirloin steak with French fries and "pimientos del piquillo"

Mosaic de fruites

Mosaico de frutas
Fruit mosaic

Flam amb chantilly

Flan con chantilly    
Flan with whipped cream

Pastís untuós de xocolata amb gelat de maracuià

Tarta untuosa de chocolate con helado de maracuyá    
Moist sponge chocolate cake with passion fruit ice cream

32€

*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido ·
Water, beer or glass of wine included

*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included