

## MENÚ DE NOCHE

### PRIMEROS

Burrata de búfala con rúcula con tomate y aceite de albahaca  
Timbal de 'esqueixada' de bacalao con tomate cassé, cebolla morada y olivada  
Canelones de carne de la abuela con bechamel  
Gulas al ajillo con colas de langostinos y un toque de picante  
Timbal de escalivada con queso de cabra y jamón ibérico  
Plato de cuchara de este fin de semana [lentejas, garbanzos, alubias, etc] [consultar]  
Tartar de salmón noruego con aguacate, tomate, aceite de oliva y eneldo fresco  
Huevos de payés a baja temperatura con patatas fritas y [consultar]  
Raviolis de boletus y parmesano con salsa de trufa negra  
Espárragos trigueros braseados con salsa romesco  
Fideua negra de calamares y sepia con cigalitas y alioli  
Flor de alcachofa confitada con jamón, yema de huevo, virutas de parmesano y aceite de trufa  
Crema de marisco con sus tropezones y picatostes  
Mejillones gallegos al vapor  
Carpaccio de solomillo de ternera con virutas de parmesano

### SEGUNDOS

Suprema de merluza rebozada con salsa o crema del día [consultar]  
Chocos de sipia empanados con mayonesa negra  
Calamares de Arenys a la plancha  
Lomo de bacalao de Islandia confitado con ajitos  
Calamares de la costa guisados en su salsita  
Tataki de atún yellowfin con sésamo y su salsa o en dados con cebolla confitada y salsa con base de soja  
Lomo de salmón noruego salsa de mango y arroz salteado  
Tartar de solomillo de ternera con patatas fritas  
Manitas de cerdo guisadas con setas  
Rabo de toro guisado al estilo cordobés  
Butifarra de payés con alubias blancas o patatas fritas  
Meloso de ternera a baja temperatura con parmentier de patata  
Carrilleras de cerdo ibérico rustidas al horno  
Chuletón de ternera nacional +600g [Supl. 5,00€]  
Secreto ibérico a la plancha  
Cochinillo ibérico confitado y deshuesado acabado crujiente de 'Pais de Quercus' [Supl. 5,00€]  
Entrecot de ternera +350g  
Solomillo de ternera de Girona [Supl. 5,00€]

### LOS POSTRES

Crema catalana  
Flan de huevo con nata  
Yogurt natural con coulis de frutos rojos  
Tiramisú al estilo italiano  
Brazo de gitano de nata con crocanti y chocolate caliente  
Borracho con helado de vainilla y coulis de frutos rojos  
Coulant de chocolate con helado de vainilla  
Requesón con miel y almendras  
Tarta santiago con Meus Amores  
Tortellet de nata con chocolate caliente  
Helados variados, vainilla, chocolate, limón o stracciatella  
Arroz con leche con canela  
Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

**30,90€**

I.V.A. Incluido

### AGUA MINERAL Y BEBIDA A ESCOGER

Cerveza, refresco o vino blanco, rosado, negro o turbio