

MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Burrata de búfala amb ruca, tomàquet cassé i oli d'alfàbrega
Canelons de carn de l'avia gratinats amb beixamel
Timbal d'esqueixada de bacallà amb tomàquet cassé, ceba dolça i olivada
Gules a l'allet amb cues de gambes i un toc de bitxo
Tàrtar de salmó noruec amb alvocat, tomàquet cassé, oli d'oliva i anet fresc
Espàrrecs de marge brassejats amb salsa romesco
Plat del dia 'recomanat pel nostre xef'
Rotllets de carbassó farcits de crema de formatge tòfonada amb parmesà
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra i pernil ibèric
Rossejat de fideus negres de calamars i sèpia amb escamarlans i all i oli
Ous a baixa temperatura amb patates fregides i [consultar]
Salmorejo cordovés amb els seus 'tropezones' dòu dur i tacs de pernil ibèric
Raviolis de ceps i parmesà amb salsa de tòfona negra
Flor de carxofa confitada amb rovell d'ou, pernil ibèric, encenalls de parmesà i oli de tòfona
Musclos gallecs al vapor
Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà

SEGONS

Llom de lluç de pinxo arrebossat amb salsa o crema del dia [consultar]
Tires de sèpia arrebossades amb maionesa negra
Calamars d'Arenys a la planxa
Bacallà d'Islàndia confitat amb allets
Calamars de la costa guisats amb la seva salseta
Tataki de tonyina yellowfin amb sèsam i la seva salsa o en daus amb ceba confitada i la seva salsa
Llom de salmó noruec amb salsa d'anet i arròs saltat amb sèsam
Tàrtar de filet de vedella amb patates fregides - Amb rovell d'ou [Supl. 1,00€]
Galtes de porc ibèric rostides al forn
Manetes de porc guisades amb bolets
Cua de bou guisada a l'estil cordovés amb parmentier de patata
Botifarra de pagès amb mongetes seques o patates fregides
Melós de vedella a baixa temperatura
Xuletó de vedella +600g [Supl. 5,00€]
Secret ibèric a la planxa
Capritx de porc ibèric guisat amb la seva salseta
Entrecot de vedella +350g
Filet de vedella a la planxa [Supl. 5,00€]

LES POSTRES

Crema catalana i Flam d'ou amb nata
Iogurt natural amb coulis de gerds
Tiramisú a l'estil italià
Braç de gitano amb crocanti i xocolata calenta
'Borratxo' amb gelat de vainilla i coulis de gerds
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Mel i mató amb ametlles
Arròs amb llet amb un toc de canyella
Tarta santiago amb Meus Amores
Tortellet de nata amb xocolata calenta
Gelats variats CARTE D'OR de xocolata amb brownie, vainilla, llimona, iogurt amb fruits del bosc i stracciatella
Brownie de xocolata amb nous i gelat de vainilla

28,90€

I.V.A. Inclòs

AIGUA MINERAL I BEGUDA A ESCOLLIR

Cervesa, refresc o vi blanc, rosat, negre o tèrbol