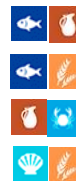


## MENU MEDITERRANEO - OTOÑO

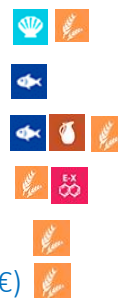
### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de bacalao “esqueixat” y espuma de calabaza  
Coca de escalivada con sardina ahumada y tapenade  
Vichyssoise con camarones y mousse de queso fresco  
Mejillones en salsa de finas hierbas

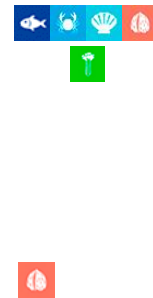


### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Sepia a la plancha con tempura de verduras y pimientos de Padrón  
Lomo de bacalao confitado sobre “trinxat” y salsa verde (Supl. 3.00€)  
Suprema de lubina con espinacas frescas salteadas (Supl. 3.50€)  
Lagarto ibérico salteado con verduras y salsa teriyaki  
Solomillo de ternera madurada Rossini con escalopa de foie fresco (Supl. 8.50€)  
Magret de pato con chutney de mango y salteado de cereales con verduritas (Supl. 4.50€)



Arroz marinero  
Arroz mar y montaña con secreto ibérico y gamba roja  
Arroz negro con chipirones  
Arroz cremoso de galeras y ortigas de mar  
Arroz cremoso de bacalao con plancton, trigueros y zamburiñas (Supl. 3.00€)  
Arroz del señorito (suplemento 3.50€)  
Arroz con calamar de potera y alcachofas (Supl. 3.50€)  
Arroz de salmonete con gambas al ajillo (Supl. 3.50€)  
Arroz caldoso de bogavante y almejas (Supl. 9.00€)  
Arroz meloso de magret pato con carpaccio de higos y virutas de foie (Supl. 4.00€)  
Arroz meloso de carrillera ibérica, edamames, shitake y tirabeque con alioli de membrillo (Supl. 3.50€)  
Fideos caldosos a la marinera  
Arroz de verduras mediterráneas **Vegano**



### ARROCES - (MÍNIMO 2 PERSONAS)

### POSTRES PARA ESCOGER

Postre del día o Sorbete



### **BODEGA & BEBIDAS**

Vino blanco y tinto La Saleta (D.O. Cataluña)  
Agua y Refresco o Cerveza, pan y café

**PRECIO: 38.00€**

Mínimo 2 Personas – Máximo 20 Personas



· RESTAURANT MEDITERRANI ·

## MENU MEDITERRANI BRISA - OTOÑO

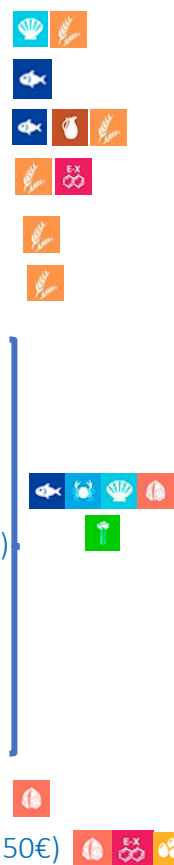
### ENTRANTS PER COMPARTIR

- Amanida de bacallà esqueixat i escuma de carbassa
- Coca de escalivada amb sardina fumada i tapenade
- Vichyssoise amb "camarones" i mousse de formatge fresc
- Musclos amb salsa de fines herbes



### PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

- Sípia a la planxa amb tempura de verdures amb pebrots de Padró
- Llom de bacallà confitat sobre trinxat i salsa verda (Supl. 3.00€)
- Suprema de llobarro amb espinacs saltejats (Supl. 3.50€)
- Lagarto ibèric saltejat amb verdures i salsa teriyaki
- Filet de vedella madurada Rossini amb escalopa de foie fresc (Supl. 8.50€)
- Magret d'ànec amb chutney de mango i saltat de cereals amb verduretes (Supl. 4,50€)
- Arròs mariner
- Arròs mar i muntanya amb secret ibèric i gamba vermella
- Arròs negre amb calamarsets
- Arròs cremós de galeres i ortigues de mar
- Arròs cremós de bacallà amb plàncton, espàrrecs de marge i petxines variades (Supl. 3.00€)
- Arròs del senyoret (suplement 3.50€)
- Arròs amb calamar de potera i carxofes (supl. 3.50€)
- Arròs de moll i gambes a l'all (supl. 3.50€)
- Arròs caldós de llamàntol i cloïsses (Supl. 9.00€)
- Arròs melós de magret d'ànec amb carpaccio de figues i encenalls de foie (Supl. 4,00€)
- Arròs melós de galta ibèrica, edamames, shitake i tirabeques amb all i oli de codony (Supl. 3.50€)
- Fideus caldosos a la marinera
- Arròs de verdures mediterrànies Vegà



### ARROSSOS - (MÍNIM 2 PERSONES)

### POSTRES A TRIAR

- Postre del dia o Sorbet



### BODEGA & BEGUDES

- Vi blanc o negre La Saleta (D.O. Catalunya)
- Aigua, Refrescos o Cervesa, pa i cafè

**PREU: 38.00€**

**Mínim 2 Persones – Màxim 20 persones**