

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 (Supl. 3.00€)
- Lomo de bacalao confitado sobre "Trinxat" y crema de calabaza (Supl. 3.00€)
- Suprema de lubina con virutas de jamón y edamames (Supl. 3.50€)
- Pollo relleno de cebolla caramelizada con salsa de curry y arroz Thai
- Solomillo de ternera madurada Rossini con foie y manzana (Supl. 8.50€)
- Magret de pato a baja temperatura con crema de cítricos y cereales (Supl. 4.50€)



ARROCES (Mínimo 2 Personas)

- 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, tirabeque con alioli (Supl. 3.50€)
- Fideos caldosos a la marinera
- Arroz de verduras mediterráneas - Vegano



POSTRE A ESCOGER

Postre del día o Sorbete

BODEGA & BEBIDAS

Vino Blanco, Rosado o Tinto La Saleta (D.O. Cataluña)
Agua y pan










PRECIO: 35.00€

Minimo 2 Personas












Si vostè pateix alguna mena d'al·lèrgia o intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal de sala.
Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal de sala.

MENU MEDITERRANEO - TARDOR










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 crema de carbassa (Supl. 3.00€)  
- Suprema de llobarro amb encenalls de pernil ibèric i edamames (Supl. 3.50€)   
- Pollastre farcit de ceba caramel·litzada amb salsa de curri i arròs Thai 
- Filet de vedella madurada Rossini amb foie i poma (Supl. 8.50€) 
- Magret d'ànec a baixa temperatura amb crema de cítrics i cereals (Supl. 4,50€)  

ARROSSO (Mínim 2 Persones)

- 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 (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-Vegano     

POSTRE A ESCOLLIR

Postre del día o Sorbet

BODEGA & BEGUDES

Vi Blanc, Rosat o Negre La Saleta (D.O. Catalunya)
Aigua i pa

PREU: 35.00€

Minim 2 Persones

Si vostè pateix alguna mena d'al·lèrgia o intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal de sala.
Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal de sala.