

MENU MEDITERRANI

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 pernill 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, shitate 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.