

# MENU MEDITERRÀNEO

## 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.