

MENÚ MIGDIA

MENÚ MEDIODÍA | *LUNCH MENU*

Dijous i divendres feiners migdia, excepte festius

Jueves y viernes laborables mediodía, excepto festivos | *Thursday and Friday lunchtime, except holidays*

Tonyina marinada en cítrics, carbonara freda d'herbes i carbassa
Atún marinado en cítricos, carbonara fría de hierbas y calabaza
Pickled tuna with citrus, cold herbs carbonara and pumpkin

o

Porrusalda de bacallà amb pasta i esferes d'olives negres
Porrusalda de bacalao con pasta y esferas de olivas negras
Cod "porrusalda" with pasta and spheres of black olives

o

Arròs de pollastre de pagès i bolets de temporada
Arroz de pollo de payés y setas de temporada
Free-range chicken rice and seasonal mushrooms

Corvall, lleties al curri i pak choy
Corbina, lentejas al curry y pak choy
Meagre, curried lentils and pak choy

o

Xai, celery, salsa de trompetes, tàrtar de tomàquet i anxova
Cordero, celery, salsa de trompetes, tartar de tomate y anchoa
Lamb, celery, chanterelles sauce, tomato and anchovy tartare

o

Filet de vedella amb guisat de bleda i pernil, terrina de patata fumada i nyoquis de Brie (suplement 8€)
Solomillo de ternera con guiso de acelgas y jamón, terrina de patata ahumada y ñoquis de Brie (suplemento 8€)
Veal tenderloin with chard and ham stew, smoked potato terrine and Brie gnocchi (supplement 8€)

Cremós de xocolata, mascavat i baileys
Cremoso de chocolate, mascabado y baileys | *Chocolate cream, muscovado and baileys*

o

Xocolata Gianduja, poma i espècies
Chocolate Gianduja, manzana y especias | *Gianduja chocolate, apple and spices*

Pa, aigua i copa de vi (ampolla sencera del vi de la casa 11€ suplement)
Pan, agua y copa de vino (botella entera del vino de la casa 11€ suplemento)
Bread, water and a glass of wine (a bottle of our house wine 11€ supplement)

32€

IVA incluído | IVA incluido | VAT included

Mini Gin-tonic (6€ sup.) | Mini Gin-tonic Premium (7,50€ sup.)