

MENÚ MIGDIA

MENÚ MEDIODÍA | *LUNCH MENU*

Dimecres, dijous i divendres feiners migdia, excepte festius

Miércoles, jueves y viernes laborables mediodía, excepto festivos | *Wednesday, Thursday and Friday lunchtime, except holidays*

Tomàquets del Pagès amb pa d'algues i la nostra Gilda
Tomates del Pagés con pan de algas y nuestra Gilda
"Pagés" tomatoes with seaweed bread and our Gilda

○

Tàrtar de calamar, la seva tinta, fregit i citronela
Tartar de calamar, su tinta, fritura y citronela
Squid tartare, its ink and citronella

○

Arròs de botifarra i bolets
Arroz de butifarra y setas | *Sausage and mushrooms rice*

Lluç al vapor, curri verd, cloïsses i cruixents de gamba
Merluza al vapor, curry verde, almejas y crujientes de gamba
Steamed hake, green curry, clams and crispy shrimp

○

Galta de vedella, wakame, cogombre, rave amb mantega noissete
Carrillera de ternera, wakame, pepino, rabano con mantequilla noissete
Beef cheek, wakame, cucumber, radish with noissete butter

○

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€)

Maduixes macerades, el seu pa de pessic, nata i tocs d'api
Fresas maceradas, su bizcocho, nata y toques de apio
Macerated strawberries, its sponge cake, cream and hints of celery

○

Cremós de xocolata blanca i caramel, nou moscada, te chai i llimona
Cremoso de chocolate blanco y caramelo, nuez moscada, té chai y limón
White chocolate and caramel cream, nutmeg, chai tea and lemon

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.)