

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

Amanida de bacallà confitat, suc d'escalivada, col Kale i olives negres
Ensalada de bacalao confitado, jugo de escalivada, col Kale y olivas negras
Candied cod salad, "escalivada" juice, kale cabbage and black olives

o

Crema de tupinambur, fons marí i petxines de pelegri soassades
Crema de tupinambur, fondo marino y vieiras soasadas
Tupinambur cream, seabed and lightly roasted sea scallops

o

Arròs de calamar i musclos
Arroz de calamar y mejillones
Squid and mussels rice

Salmó brasejat, gaspatxo de pebrot verd, suc de gambots i caviar de truita de riu
Salmón braseado, gazpacho de pimiento verde, jugo de carabineros y caviar de trucha
Braised salmon, green pepper gazpacho, "carabineros" juice and trout caviar

o

Terrina de xai, pedrer glacejat, mostassa i albergínia al miso
Terrina de cordero, molleja glaseada, mostaza y berenjena al miso
Lamb terrine, glazed gizzard, mustard and aubergine with miso

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€)

Xocolata al romaní, nous i taronja
Chocolate al romero, nueces y naranja
Chocolate with rosemary, walnuts and orange

o

Caramel, galeta i baileys
Caramelo, galleta y baileys | *Caramel, cookie and baileys*

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.)