

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

Esqueixada de bacallà, suc d'escalivada, Kalamata i tomàquets verds
Esqueixada de bacalao, jugo de escalivada, Kalamata y tomates verdes
Cod "esqueixada", "escalivada" juice, "Kalamata" and green tomatoes

○

Verdures de mar i terra, musclos i peus de porc
Verduras de mar y tierra, mejillones y pies de cerdo
Sea and land vegetables, mussels and pig trotters

○

Arròs de sèpia, calamar i tirabecs
Arroz de sepia, calamar y tirabeques | *Cuttlefish, squid and snow peas rice*

Corvall, albergínia i clorofil·la d'anxova i fonoll
Corvina, berenjena y clorofila de anchoa e hinojo
Croaker, aubergine, anchovy chlorophyll and fennel

○

Magret d'ànec a la brasa, salsa del seu escabetx i figues
Magret de pato a la brasa, salsa de su escabeche e higos
Grilled duck breast, pickled sauce and figs

○

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 i menta, gerd i remolatxa
Cremoso de chocolate y menta, frambuesa y remolacha
Creamy chocolate and mint, raspberry and beet

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 incluido | IVA incluido | VAT included

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