

Menú

Entrants

"Gaspaxo"

- Amanida de llagostins amb guacamole
- Amanida de burrata amb espínacs baby i pesto
- Amanida del nostre salmó fumat amb coulis de pebrot vermell
- Carpaccio de corball a les fines herbes
- Escalivada amb formatge de cabra i olivada
- Tàrtar d'orada amb mango i oli de vainilla
- Els nostres macarrons de sempre
- Graellada de verdures amb salsa romesco
- Croquetes de pernil
- Esqueixada de bacallà
- Pastís fred de peix i verdura amb salsa tàrtara

Principals

- Calamarcets saltats amb all i julivert
- Tonyina al mirín, pebre rosa i soja
- Lluç amb cintes de calamar, espàrrecs i oli de tinta
- Orada al forn amb patata i ceba
- Salmó a la planxa amb micro-samfaina
- Rapet a la mostassa
- Fideuada amb sípia i llagostins (mín. 2 pax)
- Arròs sec de parmesà i verdures (mín. 2 pax)
- Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada i formatge brie
- Rodó de vedella amb bolets
- Espatlla de xai al forn
- Filet de porc als cinc pebres
- Platillo de pollastre de pagès

Postres

- Crema catalana
- Gelat besquit amb xocolata calenta
- Gelats i sorbets de la casa
- Cheese cake amb melmelada d'albercoc
- El nostre tiramisú
- Borratxo de rom amb gelat de coco i reducció de Malibú amb pinya
- Gofre de poma amb gelat de crema catalana i crumble d'avellanes
- Flam de Baileys
- Milfulles de crema de llimona amb coulis de fruits vermells
- Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Coïntreau
- La nostra versió de la Tarta gelada al Whiskey
- Brownie de nous amb gelat de cafè

Menú amb postres o cafè (begudes a part)

Migdia
Menú: 32,80€

Nits, caps de setmana i festius
Menú: 34,80€