

Menú

Entrantes

Gazpacho

- Ensalada de langostinos con guacamole
- Ensalada de burrata con espinacas baby y pesto
- Ensalada de nuestro salmón ahumado con coulis de pimiento rojo
- Carpaccio de corvallo a las finas hierbas
- Escalivada con queso de cabra y olivada
- Tartar de dorada con mango y aceite de vainilla
- Nuestros macarrones de siempre
- Parrillada de verduras con salsa romesco
- Croquetas de jamón
- Esqueixada de bacalao (ensalada de bacalao desmigado)
- Pastel frío de pescado y verdura con salsa tártara

Principál

- Calamares salteados con ajo y perejil
- Atún al mirin, pimienta rosa y soja
- Merluza con cintas de calamar, espárragos y aceite de tinta
- Dorada al horno con patata y cebolla de Figueras
- Salmón a la plancha con micro-sanfaína
- Rape al cava con langostinos
- Fideuada con sepia y langostinos (mínimo 2 pax)
- Risotto verduras y parmesano (mínimo 2 pax)
- Hamburguesa de ternera al vino tinto con cebolla caramelizada y queso brie
- Redondo de ternera con setas
- Paletilla de cordero al horno
- Filete de cerdo a las cinco pimientos
- Platillo de pollo de corral

Postres

- Crema catalana
- Helado biscuit con chocolate caliente
- Helados y sorbetes de la casa
- Nuestro tiramisú
- Borracho de ron con helado de coco y reducción de Malibú con piña
- Cheese cake con mermelada de ciruela
- Gofre de manzana con helado de crema catalana y crumble de avellanas
- Flan de Baileys
- Milhojas de limón con coulis de frutos rojos
- Naranja con su piel confitada y sorbete de Coïntreau
- Nuestra versión de la Tarta helada al Whisky
- Brownie de nueces con helado de dulce de leche

Menú con postres o café (Bebidas aparte)

Mediodía
Menú: 34,80€

Noches, fines de semana y festivos
Menú: 36,80€

