

Menú

Entrants

"Gaspaxo"

Amanida de llagostins amb guacamole
Amanida de burrata amb espinacs 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 mirin, 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
Rap al cava amb llagostins
Fideuada amb sípia i llagostins (mínim 2 pax)
Rissoto de parmesà i verdures (mínim 2 pax)
Hamburguesa de vedella al vi negre amb ceba caramel·litzada i formatge brié
Rodó de vedella amb bolets
Epatlla de xai al forn
Filet de porc als cinc pebres
Platillo de pollastre de pagès

Postres

Crema catalana
Gelats besquit amb xocolata calenta
Gelats i sorbets de la casa
Cheese cake amb melmelada de pruna
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
Mílfulles 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 whisky
Brownie de nous amb gelat de "dolç de llet"

Menú amb postres o cafè (begudes a part)

Migdia
Menú: 34,80€

Nits, caps de setmana i festius
Menú: 36,80