

# 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 frio de pescado y verdura con salsa tártara

## Principal

Calamares salteados con ajo y perejil

Atún al mirin, pimienta rosa y soja

Merluza a la Donosti

Dorada al horno con patata y cebolla de Figueras

Filete de salmón a la plancha con micro-sanfaina

Rape al cava con langostinos

Fideuada con sepia y langostinos (mínimo 2 pax)

Arroz de galeras (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 a la vainilla

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 Cointreau

**Nuestra versión de la Tarta helada al Whisky  
Tarta Sacher con mermelada de melocotón**

**Menú con postres o café (Bebidas aparte)**

**Mediodía  
Menú: 35,80€**

**Noches, fines de semana y festivos  
Menú: 37,80€**