

Menú de migdia del 29 al 3 de Maig (excepte festius)

Primers Plats

AMANIDA CESAR DE CABDELLS, pollastre cruixent, crostons, parmesà i la seva salsa
ENSALADA CESAR DE COGOLLOS, pollo crujiente, picatostes, parmesano y su salsa

CREMA DE BOLETS amb un toc de tòfona
CREMA DE SETAS con un toque de trufa

ESPAGUETIS AL PESTO amb stracciatella de búfala
ESPAGUETIS AL PESTO con stracciatella de bufala

PARMENTIER DE PATATA amb ou a 63° i botifarra del Perol
PARMENTIER DE PATATA con huevo a 63° y butifarra del Perol

DUO DE TONYINA: tataki amb llavors de sèsam i tàrtar amb cremós d'avocat (suplement 7.5€)
DUO DE ATÚN: tataki con semillas de sesamo y tartar con cremoso de aguacate (suplemento 7.5€)

Segons Plats

MAR I MUNTANYA de mandonguilles amb sípia i pèsols
MAR Y MONTAÑA de albóndigas con sepia y guisantes

ENTRANYA DE VEDELLA amb maionesa de ximixurri i moniato fregit
ENTRAÑA DE TERNERA con mayonesa de chimichurri y boniato frito

ARRÒS MELÒS de botifarra, costella i hortalisses
ARROZ MELOSO de butifarra, costilla y hortalizas

ESPATLLETA DE XAI desossada amb el seu suc, cebetes glasejades i textures de fruites (suplement 8.5€)
ESPALDITA DE CORDERO deshuesada con su jugo, cebollitas glaseadas y texturas de frutas (suplemento 8.5€)

SALMÓ AMB BEURRE BLANC les seves freses i espinacs a la catalana (suplement 7€)
SALMÓN CON BEURRE BLANC sus huevas y espinacas a la catalana (suplemento 7€)

Les Postres

LEMON PIE en textures (suplement 2€)
LEMON PIE en texturas (suplemento 2€)

GELAT DE CAFÈ
HELADO DE CAFÉ

MEL I MATÓ amb nous garrapinyades
MEL Y MATÓ con nueces garrapiñadas

MACEDÓNIA DE FRUITES amb suc de taronja
MACEDÓNIA DE FRUTAS con zumo de naranja

22.95 €

iva inclòs / incluido

Una beguda, pa i postre o cafè / Una bebida, pan y postre o café