

PLAERS DE MIGDIA

APERITIU DEL XEF

PRIMERS

Amanida de mongetes tendres amb vieires i pernil

o

Rosbif de poltre amb envinagrats i salsa tàrtara d'ou ferrat

o

Escabetx de bolets amb carxofa i lletons de xai

SEGONS

Bonítol amb porto i moniato

o

Peix de la llotja amb emulsió d'api i oli de parmesà

o

Cua de vedella *a la bourguignon* i salsifís

POSTRES

Amanida de cítrics, gelat de mató i te d'hibiscos

o

Poma, cacau i curri

o

Assortiment de gelats i sorbets artesans

38,00 (IVA inclòs)

Aquest menú es servirà de dimecres a divendres al migdia, excepte festius
i no inclou les begudes

MARIDATGE PER AL MENÚ PLAERS DE MIGDIA

17,00 (IVA inclòs)

Begudes del maridatge: quatre passos de vins, aigües i cafè

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maitre.

PLACERES DEL MEDIODÍA

APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS

Ensalada de judías verdes con vieiras y jamón

o

Rosbif de potro con encurtidos y salsa tártara de huevo frito

o

Escabeche de setas con alcachofas y mollejas de cordero

SEGUNDOS

Bonito al oporto y boniato

o

Pescado de la lonja con emulsión de apio y aceite de parmesano

o

Rabo de ternera a la bourguignon y salsifís

POSTRES

Ensalada de cítricos, helado de requesón y té de hibiscos

o

Manzana, cacao y curry

o

Surtido de helados y sorbetes artesanos

38,00 (IVA incluido)

*Este menú se servirá de miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos
y no incluye las bebidas*

MARIDAJE PARA EL MENÚ PLACERES DEL MEDIODIA

17,00 (IVA incluido)

Bebidas del maridaje: cuatro pasos de vinos, aguas y café

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maitre.

PLAERS DE MIGDIA

APERITIU DEL XEF

PRIMERS

Crema freda de porros amb patates amb safrà i musclos de roca

o

Clavellada en escabetx de Malquerida amb verduretes

o

Ou escalfat amb salsifís a la crema

SEGONS

Bonítol a la carbonara d'ibèric

o

Peix de la llotja a la vinagreta de créixens

o

Pollastre de pagès amb bou de mar

POSTRES

Estofat de pinya amb vainilla, *namelaka* de coriandre i gelat de fonoll

o

Compacte i cremós de cacauet, mousse de cacau amb toffee

o

Assortiment de gelats i sorbets artesans

38,00 (IVA inclòs)

Aquest menú es servirà de dimecres a divendres al migdia, excepte festius
i no inclou les begudes

MARIDATGE PER AL MENÚ PLAERS DE MIGDIA

17,00 (IVA inclòs)

Begudes del maridatge: quatre passos de vins, aigües i cafè

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maitre.

PLACERES DEL MEDIODÍA

APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS

Crema fría de puerros con patatas al azafrán y mejillones de roca

o

Raya en escabeche de Malquerida con verduritas

o

Huevo poché con salsifís a la crema

SEGUNDOS

Bonito a la carbonara de ibérico

o

Pescado de la lonja a la vinagreta de berros

o

Pollo de payés con buey de mar

POSTRES

Estofado de piña a la vainilla, namelaka de cilantro y helado de hinojo

o

Compacto y cremoso de cacahuete, mousse de cacao con toffee

o

Surtido de helados y sorbetes artesanos

38,00 (IVA incluido)

*Este menú se servirá de miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos
y no incluye las bebidas*

MARIDAJE PARA EL MENÚ PLACERES DEL MEDIODIA

17,00 (IVA incluido)

Bebidas del maridaje: cuatro pasos de vinos, aguas y café

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maitre.