

## PLAERS DE MIGDIA

### APERITIU DEL XEF

#### PRIMERS

Amanida d'ànec a la taronja

o

Vieires amb vinagreta de pernil i crema d'ametlles

o

Mar i muntanya de salsifís amb papada d'ibèric i pop

#### SEGONS

Llobarro a la *meunière* d'ostres

o

Peix de la llotja amb allada, patata confitada  
i cebetes glacejades

o

Rotlles de pasta de foie amb llebre i bolets

#### POSTRES

Cremós de xocolata amb maduixes al vi Malaveïna

o

Rotlle **de carbassa amb mousse de formatge d'ovella,**  
fruita seca i sorbet de moscatell

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 Maître.

## PLACERES DEL MEDIODÍA

### APERITIVO DEL CHEF

#### PRIMEROS

*Ensalada de pato a la naranja*

o

*Vieiras con vinagreta de jamón y crema de almendras*

o

*Mar y montaña de salsifís con papada de ibérico y pulpo*

#### SEGUNDOS

*Lubina a la meunière de ostras*

o

*Pescado de la lonja al ajillo con patata confitada  
y cebollitas glaseadas*

o

*Rollitos de pasta de foie con liebre y setas*

#### POSTRES

*Cremoso de chocolate con fresas al vino Malaveïna*

o

*Rollito de calabaza con mousse de queso de oveja,  
frutos secos y sorbete de moscatel*

o

*Surtido de helados y sorbetes artesanos*

38,00 (IVA incluído)

*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 incluído)

*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 Maître.*