

Menú nits, dissabtes i festius
Menú noches, sábados y festivos
Saturday, holidays and nights menu

MENÚ
17⁵⁰
IVA incluido

Beguda, Postre o Cafè

1er PLAT

Cocktail de gambes amb pinya natural

Cocktail de gambes con piña natural
Shrimp cocktail with fresh pineapple

Verdura de Temporada

Verdura de Temporada
Seasons Vegetables

Amanida cesar amb formatge parmesà i pollastre

Ensalada César con queso parmesano y pollo
Cesar's salad with parmesano cheese and chicken

Amanida catalana (Amanida, pemil i embotits catalans)

Ensalada catalana (ensalada, jamón y embutidos catalanes)
Catalan salad (Salad, ham and Catalan sausages)

Amanida amb formatge de cabra, nous i panses

Ensalada de queso de cabra con nueces y pasas
Goat cheese salad with walnuts and raisins

Amanida de Temporada

Ensalada de Temporada
Seasons Salad

Pinya natural o meló amb pernil de Terol D.O

Piña natural o melón con jamón de Teruel D.O
Fresh pineapple or melon with spanish ham

Timbal d'escalivada amb fotmatge de cabra

Timbal de escalivada con queso de cabra
Timbale of escalivada with goat cheese

Torrada d'escalivada amb anxoves o tonyina

Tostada de escalivada y anchoas o atún
Red pepper, onions and aubergine toasted with anchovies or tuna with olive oil

Espinacs a la catalana

Espinacas a la catalana
Catalonian spinach

Pasta del Chef

Pasta del Chef
Chef's Pasta

Graellada de verdures

Parrillada de verduras
Assorted grilled vegetables

Arròs del dia

Arroz del día
Rice of the day

Canelons de carn rossini o espinacs

Canelones de carne o de espinacas
Meat cannelloni or spinach cannelloni

Ous de granja al gust (riojana, tonyina, formatge i pemil dolç)

Huevos de corral al gusto (riojana, atún, queso y jamón de york)
Farm baked eggs with (riojana style, tuna fish, cheese and ham york)

Sopa o crema del dia

Sopa o crema del día
Soup of the day

Carpaccio de salmó

Carpaccio de salmón
Salmon carpaccio

Esqueixada de bacallà

Esqueixada de bacalao
Esqueixada de codfish

Nou
Nuevo
New

Nou
Nuevo
New

2on PLAT

Carpaccio de filet de Bou amb formatge parmesà

Carpaccio de filete de buey con queso parmesano
Veal carpaccio with parmesano cheese

Entrecot a la graella

Entrecot a la parrilla
Grilled entrecote steak

Pollastre de granja al forn

Pollo de corral al horno
Farmer oven-Roasted Chicken

Butifarra de pagés amb mongetes

Butifarra de granja con judías
Farm pork sausage with dry beans

Xipirons saltejats amb ceba i pèsols

Chipirones salteados con cebolla y guisantes
Baby squid sautéed with onions and peas

Xai a la planxa

Cordero a la plancha
Grilled lamb

El xef recomana avui, la carn del dia

El chef recomienda hoy la carne del día
The cheff recommends the meat of he day

Llenguado a la planxa (SM)

Lenguado a la plancha
Sole fish grilled

Calamarçets a la planxa

Calamarcitos a la plancha
Grilled Squids

Cassoleta de Popets

Cazuela de Pulpitos
Octopus Casserole

Suprema de salmó fresc a la planxa (SM)

Supema de salmón fresco a la plancha
Grilled fresh salmon supreme

Bacallà amb tomàquet i all i oli gratinat

Bacalao con tomate y ajo aceite gratinado
Cod fish with tomato and garlic sauce

El xef recomana el peix del dia

El chef recomienda hoy, el pescado del día
The cheff recommends the fish of the day

Peus de porc al gust

Pies de cerdo al gusto
Pork feet Catalan recipe

Pollastre de granja amb escamarlans

Pollo de corral con cigalas
Farmer chicken With Norway lobster

Nou
Nuevo
New

Nou
Nuevo
New

Nou
Nuevo
New

Nou
Nuevo
New

Nou
Nuevo
New

POSTRES

Crema catalana

Crema catalana
Typical Catalan cream

Flam de la casa

Flan de la casa
Homemade flan

Macedònia natural

Macedonia natural
Macedonia, fresh fruit salad

Gelats variats

Helados variados
ice-cream varied

Yogourt natural

Yogourt natural
Natural yogourt

Fruita del temps

Fruta del tiempo
fresh fruit

Suc de taronja

(suplemento bebida menú +1€)
Zumo de naranja
Orange Juice

BEGUDES

Refrescs

Refrescos
Drinks

Aigua amb i sense gas

Agua con y sin gas
Water (both still and sparkling)

Cervesa

Cerveza
Beer

Vi blanc, rosat o negre (suplement beguda menú +1€)

Vino blanco, rosado o tinto (suplemento bebida menú +1€)
Red, rosé and white wine (supplement drink menu + € 1)

Cava Anna Codorniu 20cl

(suplemento bebida menú +2€)

Cervesa sense alcohol

Cerveza sin alcohol
Alcohol-free beer

Te o cafè

Infusiones o café
Tea or coffee

MENÚ

17'50€

IVA incluido