

Menú Feiners / Menú Laborables

Salmorejo de cogombre i ametlles amb llagostins
Salmorejo de pepino y almendras con langostinos

Risotto de ceps i verdures amb parmesà
Risotto de ceps y verduras al parmesano

Timbal de patata, bacallà i tomàquet confitat, amb amaniment de tàperes i anxoves
Timbal de patata, bacalao y tomate confitado, con aliño de alcaparras y anchoas

Cueta de rap en salsa de cava, i un fons d'espínacs
Colita de rape en salsa de cava, y un fondo de espinacas

Calamars i musclos saltats amb all tendre i patata violeta, salsa de calamarsons
Calamares y mejillones salteados con ajo tierno y patata violeta, salsa de chipirones

Mandonguilles de Black Angus amb crema de curri, amb bolets de temporada
Albóndigas de Black Angus a la crema de curry, con setas de temporada

Crema de cacau amb mascarpone i alfàbrega
Crema de cacao con mascarpone y albahaca

Pastís de moca i ametlla amb gelat de te Matcha
Tarta de moca y almendra con helado de té Matcha

Fruites del temps amb gelea de poma
Frutas del tiempo con jalea de manzana

Servei de pa, aigua mineral i cafè. Copa de vi, o cervesa o refresc.
Servicio de pan, agua mineral y café. Copa de vino, o cerveza o refresco.

Blanc de Blancs 2016, Sumarroca
Mas Rabell Alquimia 2015, Familia Torres

38,00€ IVA inclòs / IVA incluido

Només de dilluns a divendres al migdia / Sólo de lunes a viernes al mediodía

