

## *Menú Feiners / Menú Laborables*

*Carpaccio de vedella amb ruca, encenalls de parmesà i oli de mostassa (sg)*  
Carpaccio de ternera con rúcula, virutas de parmesano y aceite de mostaza

*Sopa freda d'ajoblanco, amb bacallà fumat i mermelada de tomàquet*  
Sopa fría de ajoblanco, con bacalao ahumado y mermelada de tomate

*Lasanya de pebrot i albergínia escalivats amb una vinagreta d'anxoves*  
Lasaña de pimiento y berenjena asados con una vinagreta de anchoas

---

*Salmó de la ria gallega al vapor amb salsa agredolça (sg)*  
*i perfum de romaní, amb caneló de verdures*  
Salmón de la ría gallega al vapor con salsa agridulce  
al perfume de romero, con canelón de verduras

*Galta de porc ibèric guisada amb vi negre, amb pasta fresca saltada i herbes*  
Carrillera de cerdo ibérico guisado al vino tinto, con pasta fresca saltada y hierbas

*Bonítol del Nord amb síndria a la planxa i iogurt amb mel (sg)*  
Bonito del Norte con sandía a la plancha y yogur con miel

---

*Préssec melba (sg)*  
*(préssec, gerds, nata muntada, gelat de vainilla i ametlles)*  
Melocotón melba  
(melocotón, frambuesa, nata montada, helado de vainilla y almendras)

*Pastís lleuger de xocolata i praliné d'avellanes amb gelat de xufa (sg)*  
Pastel ligero de chocolate y praliné de avellanas con helado de chufa

*Fruites del temps amb gelea de poma (sg)*  
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*

