

Menú

Entrantes

Gazpacho

Ensalada de langostinos con guacamole

Ensalada de burrata con espinacas baby y pesto

Ensalada de nuestro salmón ahumado con coulis de pimienta roja

Carpaccio de corvallo a las finas hierbas

Escalivada con queso de cabra y olivada

Tartar de dorada con mango y aceite de vainilla

Nuestros macarrones de siempre

Parrillada de verduras con salsa romesco

Croquetas de jamón

Esqueixada de bacalao (ensalada de bacalao desmigado)

Pastel frío de pescado y verdura con salsa tártara

Principál

Calamares salteados con ajo y perejil

Atún al mirin, pimienta rosa y soja

Merluza con cintas de calamar, espárragos y aceite de tinta

Dorada al horno con patata y cebolla de Figueras

Salmón a la plancha con micro-sanfaína

Rape a la mostaza

Fideuada con sepia y langostinos (mín. 2 pax)

Arroz seco de verduras y parmesano (mín. 2 pax)

Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y queso brie

Redondo de ternera con setas

Paletilla de cordero al horno

Filete de cerdo a las cinco pimientas

Platillo de pollo de corral

Postres

Crema catalana

Helado biscuit con chocolate caliente

Helados y sorbetes de la casa

Nuestro tiramisú

Borracho de ron con helado de coco y reducción de Malibú con piña

Cheese cake con mermelada de albaricoque

Gofre de manzana con helado de crema catalana y crumble de avellanas

Flan de Baileys

Milhojas de limón con coulis de frutos rojos

Naranja con su piel confitada y sorbete de Coïntreau

Nuestra versión de la Tarta helada al Whisky

Brownie de nueces con helado de café

Menú con postres o café (Bebidas aparte)

Mediodía
Menú: 32,80€

Noches, fines de semana y festivos
Menú: 34,80€