

Menú diari (Dilluns a Divendres – Migdia)

Menú diario (Lunes a Viernes – Mediodía)

Primers

Primeros

Gaspatxo andalus

Gazpacho andaluz

Ensaladilla amb maionesa de piquillos i ous de salmó

Ensaladilla con mahonesa de piquillos y huevas de salmón

Amanida de lleties i quinoa amb alvocat

Ensalada de lentejas y quinoa con aguacate

Amanida de pollastre amb salsa Caesar

Ensalada de pollo con salsa Caesar

Verdures brassejades amb formatge de cabra i oli de tomàquet sec

Verduras braseadas con queso de cabra y aceite de tomate seco

Espàrrecs blancs amb vinagreta de verdures i anxoves

Espárragos blancos con vinagreta de verduras y anchoas

Carpaccio de vedella amb rúcula i pamesà

Carpaccio de ternera con rucula y parmesano

Coca amb sardina fumada

Coca con sardina ahumada

Tortiglioni a la putanesca

Tortiglioni a la putanesca

Gran tortellini de ceps amb salsa de tartufo

Gran tortellini de boletus con salsa de tartufo

Pop a feira (SUPLEMENT +5,00€)

Pulpo a feira (SUPLEMENTO +5,00€)

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (SUPLEMENT +5,00€)

Jamón ibérico con pan de coca con tomate (SUPLEMENTO +5,00€)

Pica pica: Pernil ibèric, coca de sardina fumada, croquetes de pernil, got de gaspacho, bunyols de bacallà i ensaladilla (Supl. 5,00€/persona)*

Pica pica: Jamón ibérico, , coca de sardina ahumada , croquetas de jamón, vasito de gaspacho, buñuelos de bacalao y ensaladilla (Supl. 5,00€/persona) *

(* Pica pica mínim per dues persones

(* Pica pica mínimo para dos personas

Segons

Segundos

Calamarsets a la planxa amb all i julivert

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil

Salmó a la planxa amb arròs basmati i salsa teriyaki

Salmón a la plancha con arroz basmati y salsa teriyaki

Bacallà gratinat a la crema de mel amb espinacs saltejats

Bacalao gratinado a la crema de miel con espinacas salteadas

Paella Parellada

Paella Parellada

Fideuà amb sípia i gambes

Fideuá con sepia y gambas

Escalopins de pollastre a la planxa amb salsa gorgonzola i verdures

Escalopines de pollo a la plancha con salsa gorgonzola y verduras

Hamburguesa de vedella amb foie i O'porto amb cebetes

Hamburguesa de ternera con foie y O'porto con cebollitas

Entranya a la planxa amb patates i ximixurri

Entraña a la plancha con patatas y ximixurri

Pluma ibèrica amb patates pamesanes al forn (SUPLEMENT +5,00€)

Pluma ibérica con patatas pamesanas al horno (SUPLEMENTO +5,00€)

Llenguado a la planxa amb verdures al vapor (SUPLEMENT +5,00€)

Lenguado a la plancha con verduras al vapor (SUPLEMENTO +5,00€)

Entrecot de vedella amb verdures de temporada (SUPLEMENT 5,00€)

Entrecot de ternera con verduras de temporada (SUPLEMENTO 5,00€)

1 ració de pa, cafè, una copa de vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril, inclosos / Ració de pa extra 0,75€

Preu 15,00€ (IVA inclòs)

1 ración de pan, café, una copa de vino o ½ litro de agua o una copa de cerveza de barril, incluidos/Ración de pan extra 0,75€ **Precio 15,00€ (IVA incluido)**

Postres

Postres

Crema catalana

Crema catalana

Mel i mató del Vallés

Requesón del Vallés con miel

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de Madagascar

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Coca de Llavaneres

Coca de Llavaneres

Fruita a daus amb crema de maracuià i gelat de mango

Fruta a dados con crema de maracuyá y helado de mango

Gelat de festucs

Helado de pistacho

logurt amb mango i menta

Yogur con mango y menta

Pinya colada

Piña colada

Fruita del temps

Fruta del tiempo

Celler recomenat

Bodega recomendada

Bodega recomendada	Copa	Ampolla/Botella
Vi Negre/Vino Tinto Abadia Retuerta, Reserva 2013, V.T.Castilla León		28,00 €
Vi Negre/Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2013, D.O. Rioja		23,00 €
Vi Negre/Vino Tinto Club de Cosecheros "Ciutat Hotels", Reserva 2011, D.O. Rioja		19,00 €
Vi Negre/Vino Tinto Perelada 5 Finques, Reserva 2012, D.O. Empordà		18,00 €
Vi Negre/Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O Costers del Segre		16,00 €
Vi Negre/Vino Tinto El Coto, Crianza 2014 D.O. Rioja	4,00 €	12,00 €
Vi Negre/Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	4,00 €	12,00 €
Vi Blanc/Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	4,00 €	12,00 €
Vi Blanc/Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,00 €	12,00 €
Vi Blanc/Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,00 €	12,00 €

Cava

Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		19,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Reserva, Cinta Púrpura, D.O. Cava		12,00 €
Cava Parxet Brut, D.O.Cava		12,00 €
Cava Aria Brut Nature, D.O.Cava	3,50 €	11,00 €

Pastís de celebració

Pastel de celebración

Bescuit gelat amb xocolata calenta (Suplement per porció 4,00 €)

Biscuit helado con chocolate caliente (Suplemento por porción 4,00 €)

Pastís massini de nata i trufa per a màxim 12 persones 36,00 €

Pastel massini de nata y trufa para máximo 12 personas 36,00 €

Menú Infantil (Fins a 12 anys / Hasta 12 años)

Primers

Primeros

Espaguetis amb salsa bolonyesa

Espaguetis con salsa boloñesa

Canelons

Canelones

1 Ració de pa, ½ litre d'aigua o un refresc inclosos

1 Ración de pan, ½ litro de agua o un refresco incluidos

Segons (Guarnició: Patates fregides o amanida)

Segundos(Guarnición: Patatas fritas o ensalada)

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

Varetes de lluç

Palitos de merluza

Preu 12,00€ (IVA inclòs)

Precio 12,00€ (IVA incluido)

1 plat + beguda + postre

1 plato + bebida + postre

Preu 9,00€ (IVA inclòs)

Precio 9,00€ (IVA incluido)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun ingredient, si us plau consulti amb el nostre personal

Si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, por favor consulte con nuestro personal

Demani la seva targeta de fidelització a la barra (sopars, caps de semana i festius no inclosos a la promoció)

Solicite su tarjeta fidelización en la barra (cenas, fines de semana y festivos no incluidos en la promoción)