

PLAERS DE MIGDIA

APERITIU DEL XEF

PRIMERS

Calçots amb sashimi de pop i vinagreta de romesco sec

o

Ofegat de pèsols i faves amb calamar

o

Amanida de carbassa amb verat fumat i agredolç de cítrics

SEGONS

Peix de llotja amb pil-pil d'espàrrec blanc

o

Llobarro amb magrana, suc de rostit i trinxat de col llombarda

o

Pollastre de pagès amb bou de mar

POSTRES

Crema d'ametlles amb cítrics

o

Trufa de fava de cacau amb gelat d'albergínia
i pa de pessic de xocolata

o

Assortiment de gelats i sorbets artesans

40,00 (IVA inclòs)

Aquest menú es servirà de dimecres a divendres al migdia, excepte festius
i no inclou les begudes

MARIDATGE PER AL MENÚ PLAERS DE MIGDIA

18,00 (IVA inclòs)

Begudes del maridatge: quatre passos de vins, aigües i cafè

PLACERES DEL MEDIODÍA

APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS

Calçots con sashimi de pulpo y vinagreta de romesco seco

o

Rehogado de guisantes y habas con calamar

o

Ensalada de calabaza con caballa ahumada y agridulce de cítricos

SEGUNDOS

Pez de lonja con pilpil de espárrago blanco

o

Lubina con granada, jugo de asado y trinxat de col lombarda

o

Pollo de payés con buey de mar

POSTRES

Crema de almendras con cítricos

o

Trufa de haba de cacao con helado de berenjena y bizcocho de cacao

o

Surtido de helados y sorbetes artesanos

40,00 (IVA incluido)

*Este menú se servirá de miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos
y no incluye las bebidas*

MARIDAJE PARA EL MENÚ PLACERES DEL MEDIODIA

18,00 (IVA incluido)

Bebidas del maridaje: cuatro pasos de vinos, aguas y café