

otoño

MENÚ

FIN DE SEMANA

& festivos

PRIMEROS

- Almejas y mejillones a la marinera 🌊🌿
- Canelón XXL de brandada de bacalao y salsa romesco con huevas de salmón 🍷🍷🍷🍷🍷
- Tulipa de ensalada de rúcula, peras asadas y nueces con lascas de parmesano 🍷🍷
- Timbal de morcilla y manzana caramelizada con queso de cabra gratinado 🍷
- Tartar de atún con espuma de aguacate y wonton crujiente 🍷🍷

SEGUNDOS

- Arroz caldoso de cangrejo azul 🌊🌊
- Lomo de bacalao sobre coca de escalivada gratinada con alioli de ajos asados 🍷🍷🍷
- Rosbif de ternera relleno de espárragos trigueros y setas variadas con salsa española 🍷
- Sepia a la plancha con romesco y verduritas asadas 🌊🍷
- Lubina al orio de guindilla con puré de patata trufada 🍷🍷
- Solomillo ibérico con salsa pimienta 🍷

BRASA

- Butifarra
- Muslo de pollo
- Secreto
- Pies de cerdo (supl. 3€)
- Entrecot 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷🍷🍷

BEBIDA

(1 consumición pp.)

- Agua osmotizada
- Vino D.O Terra Alta
- Refresco o Cerveza

POSTRES

- Fruta
- Crema catalana 🍷🍷
- Sorbete de limón
- Carpaccio de piña con helado de vainilla 🍷
- Coulant de chocolate con helado y teja crujiente 🍷🍷🍷
- Brownie con nueces con fondo de mascarpone y crujiente de Lotus 🍷🍷🍷🍷

EXTRAS

- Salsa Pimienta (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Salsa Setas (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Alioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2ª ud. de pan (supl. 0,50€) 🍷

MENÚ INFANTIL

- Macarrones (salsa boloñesa o salsa de tomate) 🍷🍷
- A elegir (escalopa de pollo, varitas de merluza o nuggets) con patatas fritas
- Bebida y helado

11,50€

- Tupper para llevar 1€
- Medio menú 20€
- Supl. 2 segundos 2,50€

LAS CUENTAS NO SE DIVIDEN

PRECIO**25€**

(10% IVA INCLUIDO)

(PARA MESAS COMPLETAS)

BEBIDA ILIMITADA**+ 5€**

(DE APERITIVO A POSTRE)

ALÉRGENOS

- | | | | |
|------------|----------|-------------------|---------|
| Altramuces | Apio | Cacahuetes | Pescado |
| Gluten | Huevos | Lácteos | Sésamo |
| Crustáceos | Sulfitos | Moluscos | |
| Mostaza | Soja | Frutos de cáscara | |



PRIMERS

- Cloïsses i musclos a la marinera 🌊🌾
- Caneló XXL de brandada de bacallà i salsa romesco amb ous de salmó 🍷🍷🍷🌾
- Tulipa d'amanida de ruca, peres rostides i nous amb encenalls de parmesà 🍷🌾
- Timbal de botifarra negra i poma caramel·litzada amb formatge de cabra gratinat 🍷
- Tàrtar de tonyina amb escuma d'alvocat i wonton cruixent 🍷🌾

SEGONS

- Arròs caldós de cranc blau 🌊🌾
- Llom de bacallà sobre coca d'escalivada gratinada amb allioli d'alls rostits 🍷🌾
- Rosbif de vedella farcit d'espàrrecs verds i bolets variats amb salsa espanyola 🌾
- Sípia a la planxa amb romesco i verdures rostides 🌊🌾
- Llobarro amb oli de bitxo i puré de patata trufada 🍷🍷
- Filet de porc ibèric amb salsa de pebre 🍷

BRASA

- Botifarra
- Cuixa de pollastre
- Secret
- Peus de porc (supl. 3€) 🍷
- Entrecot 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€) 🍷🍷🌾

BEGUDA

(1 consumició pp.)

- Aigua osmotitzada
- Vi D.O. Terra Alta
- Refresc o cervesa

POSTRES

- Fruita
- Crema catalana 🌾🍷
- Sorbet de llimona
- Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla 🍷
- Coulant de xocolata amb gelat i teula cruixent 🍷🌾🍷
- Brownie amb nous sobre base de mascarpone i cruixent de Lotus 🍷🌾🍷🍷

EXTRES

- Salsa Pebre (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Salsa Bolets (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Allioli (supl. 1,50€) 🌾
- 2ª un. de pa (supl. 0,50€) 🌾

MENÚ INFANTIL 🌾🌾

- Macarrons (salsa bolonyesa o salsa de tomàquet)
- A escollir: escalopa de pollastre, varettes de lluç o nuggets, amb patates fregides
- Beguda i gelat

11,50€

- Mig menú: 20 €
- Suplement 2ns plats: 2,50€
- Tàper per emportar: 1 €

ELS COMPTES NO ES DIVIDEN

PREU
25€
(10% IVA INCLÓS)

(PER A TAULES COMPLETES)

BEGUDA
IL·LIMITADA
+ 5€

(DE L'APERITIU A LES POSTRES)

AL·LÈRGENS

- | | | | |
|-------------|----------|--------------------|---------|
| 🌾 Llupins | 🌿 Api | 🍫 Cacauets | 🐟 Peix |
| 🌾 Gluten | 🥚 Ous | 🍼 Làctics | 🌾 Sèsam |
| 🦀 Crustacis | 🍷 Sulfit | 🌊 Mol·luscs | |
| 🍷 Mostassa | 🌿 Soja | 🍷 Fruits de closca | |



autumn MENU WEEKEND & holidays

STARTERS

- Clams and mussels in marinara sauce 🐚🌿
- XXL cod brandade cannelloni with romesco sauce and salmon roe 🐟🐟🌿🌿🍷
- Crispy pastry cup with rocket salad, roasted pears, walnuts and Parmesan shavings 🍷🌿
- Black pudding and caramelised apple timbale with gratinated goat's cheese 🍷
- Tuna tartare with avocado foam and crispy wonton 🐟🌿

SECOND

- Creamy blue crab rice 🐚🌿
- Cod loin on roasted vegetable flatbread with roasted garlic aioli 🐟🌿🌿
- Roast beef stuffed with green asparagus and assorted mushrooms, served with Spanish sauce 🌿
- Grilled cuttlefish with romesco sauce and roasted vegetables 🐚🌿
- Sea bass with chilli oil and truffled mashed potato 🐟🍷
- Iberian pork tenderloin with pepper sauce 🍷

GRILL

- Sausage
- Iberian pork secreto
- Chicken leg
- Pig's feet (supl. 3€) 🍷
- Steak 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€) 🌿🍷🌿

DRINKS

(1 drink ppl.)

- Osmotic water
- D.O Terra Alta wine
- Soft drink or beer

DESSERT

- Fruit
- Catalan cream 🌿🍷
- Lemon sorbet
- Pineapple carpaccio with vanilla ice cream 🍷
- Chocolate coulant with ice cream and crispy tuile 🌿🌿🍷
- Walnut brownie with a mascarpone base and Lotus biscuit crunch 🌿🌿🍷🍷

EXTRAS

- Sauce Pepper (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Sauce Mushroom (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Allioli (supl. 1,50€) 🌿
- 2nd bread unit (supl. 0,50€) 🌿

KIDS MENU 🌿🍷

- Macaroni (Bolognese sauce or tomato sauce)
- Choice of chicken escalope, hake fingers or nuggets, served with French fries
- Drink and ice cream

11,50€

- Half menu 20€
- Extra main course 2,50€
- Takeaway tupperware 1€

BILLS CANNOT BE SPLIT

PRICE

25€

(10% VAT INCLUDED)

(FOR FULL TABLES)

UNLIMITED DRINKS

+ 5€

(FROM STARTER TO DESSERT)

ALLERGENS

- | | | | |
|---------------|-------------|-------------|----------|
| 🌿 Lupins | 🌿 Celery | 🍷 Peanuts | 🐟 Fish |
| 🌿 Gluten | 🌿 Eggs | 🍷 Dairy | 🌿 Sesame |
| 🐚 Crustaceans | 🍷 Sulphites | 🐚 Molluscs | |
| 🍷 Mustard | 🌿 Soya | 🍷 Tree nuts | |



MENU WEEK-END jour fériés

ENTRÉES

- Palourdes et moules à la marinière
- Cannelloni XXL de brandade de morue, sauce romesco et œufs de saumon
- Tulipe croustillante de salade de roquette, poires rôties, noix et copeaux de parmesan
- Timbale de boudin noir et pomme caramélisée, gratinée au fromage de chèvre
- Tartare de thon, mousse d'avocat et wonton croustillant

PLATS

- Riz crémeux au crabe bleu
- Dos de cabillaud sur coca d'escalivada gratinée avec aioli à l'ail rôti
- Rosbif de veau farci aux asperges vertes et champignons variés, sauce espagnole
- Seiche grillée, sauce romesco et petits légumes rôtis
- Bar à l'huile de piment avec purée de pommes de terre truffée
- Filet mignon de porc ibérique à la sauce au poivre

GRILLADES

- Saucisse butifarra
- Cuisse de poulet
- Secreto ibérique
- Pieds de porc (supl. 3€)
- Entrecôte 350gr (supl. 9€)
- Cachopo (supl. 10€)

BOISSON

(1 consommation pp.)

- Eau osmosée
- Vin D.O. Terra Alta
- Soda ou bière

DESSERTS

- Fruit
- Crème catalane
- Sorbet au citron
- Carpaccio d'ananas avec glace à la vanille
- Coulant au chocolat avec glace et tuile croustillante
- Brownie aux noix sur une base de mascarpone avec croustillant de Lotus

EXTRAS

- Sauce poivre (supl. 1,50€)
- Sauce champignons (supl. 1,50€)
- Aioli (supl. 1,50€)
- 2e portion de pain (supl. 0,50€)

MENU ENFANT

- Macaronis (sauce bolognaise ou sauce tomate)
- Au choix : escalope de poulet, bâtonnets de colin ou nuggets, avec frites
- Boisson et glace

11,50€

- Demi-menu 20 €
- Supplément second plat 2,50 €
- Boîte à emporter 1 €

* LES ADDITIONS NE SONT PAS DIVISÉES*

PRIX
25€

(TVA 10 % INCLUSE)

(POUR LES TABLES COMPLÈTES)

BOISSONS
À VOLONTÉ
+ 5€

(DE L'APÉRITIF AU DESSERT)

ALLERGÈNES

- | | | | |
|-----------|----------|-------------------|---------|
| Lupin | Céleri | Arachides | Poisson |
| Gluten | Œufs | Produits laitiers | Sésam |
| Crustacés | Sulfites | Mollusques | |
| Moutarde | Soja | Fruits à coque | |