

menú del día

Dilluns 5 de Desembre de 2022

primers

Fideuà negra amb sípia i musclos

Crema de ceps i porros amb encenalls de parmesà **V.**

Mosaic de verdures al forn amb oli de romaní **V.**

Amanida amb pollastre, formatge fresc i ceba confitada amb reducció de moderna

Amanida verda amb ou dur, tomàquet, ceba, etc **V.**

Burrata amb pesto de festucs, tomàquet sec i ruca +5,9€ **V.**

segons

Fricandó de vedella amb salsa de rovellons

Corvina amb salsa de cava vintage

Veguiburguer amb vegetals i salsa curry **V.**

PLANXA: pit de pollastre o llom o entrecot de vedella

Entrecot de vedella madurada de 300 gr amb salsa de foie i patatas + 7,5€

Tataki *Yellowfin* marinat amb soja i verduretes +7,5€

postres

Pa de pessic de dolç de llet amb nata casolana

Macedònia de fruites

Panacota 2 xocolates amb fruits vermells

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla +3,9€

menú 13,90€

PRIMER, SEGON, BEGUDA, POSTRE I PA

take away 11,30€

1/2 menú 11,90€

PRIMER O SEGON BEGUDA, POSTRE I PA

take away 8,90€

Suplement terrassa 1€, Begudes incloses, Aigua o Vi o Coke o Fanta o Canya.

Suplements: Nestea 0,6€, Aquarius 0,6€, Estrella 0,6€, Sense Alcohol 0,6€, Voll Damm 1€ / Suplement Pa 0,6€

menú del día

Lunes 5 de Diciembre de 2022

primeros

Fideuá negra con sepia y mejillones

Crema de ceps y puerros con virutas de parmesano **V.**

Mosaico de verduras al horno con aceite de romero **V.**

Ensalada con pollo, queso fresco y cebolla confitada con reducción de moderna

Ensalada verde con huevo duro, tomate, cebolla, etc **V.**

Burrata con pesto de pistachos, tomate seco y rúcula +5,9€ **V.**

segundos

Fricando de ternera con salsa de rovellones

Corvina en salsa de cava vintage

Veggie Burger con vegetales y salsa curry **V.**

PLANCHA: pechuga de pollo o lomo o entrecot de ternera

Entrecot de ternera madurada de 300 gr con salsa de foie y patatas + 7,5 €

Tataki Yellowfin marinado con soja y verduritas +7,5€

postres

Bizcocho de dulce de leche con nata casera

Macedonia de frutas

Panna Cotta clásica con frutos rojos

Coulant de chocolate con helado de vainilla +3,9€

menú 13,90€

PRIMERO, SEGUNDO, BEBIDA, POSTRE Y PAN

take away 11,30€

1/2 menú 11,90€

PRIMERO O SEGUNDO, BEBIDA, POSTRE Y PAN

take away 8,90€

Suplemento terraza 1€, Bebidas incluidas, Agua o vino o Coke o Fanta o Caña

Suplemento: Nestea 0,6 €, Aquarius 0,6 €, Estrella 0,6 €, Sin Alcohol 0,6 €, Voll Damm 1 € / Suplemento Pan 0,6€

daily menu

Monday , December 5, 2022

starter

Black fideuá with cuttlefish and mussels

Cream of porcini mushrooms and leeks with Parmesan shavings**V.**

Baked vegetable mosaic with rosemary oil**V.**

Salad with chicken, fresh cheese and onion confit with modern reduction

Green salad with hard boiled egg, tomato, onion, etc**V.**

Burrata with pistachio pesto, sun-dried tomato and arugula +5,9€ **V.**

main dish

Veal fricassee with rovellones sauce

Sea bass in vintage cava sauce

Vergi Burger with vegetables and curry sauce**V.**

GRILL: chicken or pork loin or entrecote with garnish

Beef entrecote 350 gr with foie gras and potatoes sauce + 7.5€

Yellowfin tataki marinated with soy and vegetables + 7.5€

dessert

Dulce de leche cake with cream

Fruit salad

Classic panna cotta with red berries

Chocolate coulant with vanilla ice cream +3.9€

menu 13,90€

STARTER,MAIN DISH, DRINK, DESERT AND BREAD

take away 11,30€

1/2 menu 11,90€

STARTER,MAIN DISH, DRINK, DESERT AND BREAD

take away 8,90€

Terrace supplement € 1, Drinks included, Water or Wine or Coke or Fanta or Caña

Supplement: Nestea € 0.6, Aquarius € 0.6, Estrella € 0.6, Alcohol-free € 0.6, Voll Damm € 1, Supplement Bread +0,6€