Menú Semanal / Setmanal

26 - 30 Octubre

De lunes a viernes, de 13:00 h a 15:30 h
De dilluns a divendres, de 13:00 h a 15:30 h

Entrants / Entrantes

Ensalada de tomates con ventresca de atún, anchoas, Kalamata y vinagreta de miel y limón
Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina, anxoves, kalamata i vinagreta de mel i llimona

Crema de ceps y trufa con espuma de parma y avellana tostada
Crema de ceps i tòfona amb escuma de parma i avellana torrada

Trinxat de la Cerdanya con butifarra negra, velo de panceta y jugo de rustido
Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra, vel de cansalada i suc de rostit

Risotto cremoso de Gorgonzola, taquitos de jamón Duroc y calabaza
Risotto cremós de Gorgonzola, dauets de pernil Duroc i carbassa

Flor de alcachofa sobre cremoso de coliflor y paleta ibérica **(+ 5€)**
*Flor de carxofa sobre cremós de coliflor i pernil ibèric **(+ 5€)***

Principales / Principals

Albóndigas mar y montaña con sepia y patatitas
Mandonguilles mar i muntanya amb sípia i patatetes

Roast beef sobre cremoso de boniato y salsa de pimienta verde
Roast beef sobre cremós de moniato i salsa de pebre verd

Merluza en salsa verde y espárrago triguero
Lluç amb salsa verda i espàrrec de marge

Taco de setas con tofu, cebolla caramelizada y salsita de cilantro y lima
Taco de bolets amb tofu, ceba caramel·litzada i salseta de coriandre i llima

Entrecot de ternera simental con patatas y pimientos de piquillo **(+8,50€)**
*Entrecot de vedella simental amb patates i pebrots del piquillo **(+ 8,50€)***

Postres

Fruta natural cortada
Fruita natural tallada

Tarta de queso al horno tradicional con crumble de Oreo
Pastís de formatge tradicional al forn amb crumble d'Oreo

Tiramisú
Tiramisú

Brownie de chocolate con crema de plátano caramelizado
Brownie de xocolata amb crema de plàtan caramel·litzat

Bodega incluida / Bodega inclosa
Agua Km. 0, vino, cerveza o refresco, postre o café
Aigua Km. 0, vi, cervesa o refresc, postre o cafè

23€
IVA INCLUIDO / *IVA INCLÒS*

abba Sants hotel
★ ★ ★ ★