








Menú Semanal / Setmanal

30 MARZO MARÇ- 2 ABRIL

Entrants / Entrantes




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

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 suave de patata ahumada con guanciale y huevas de trucha
Crema suau de patata fumada amb guanciale i ous de truita   



Arroz cremoso de boletus y trufa
Arròs cremós de bolets i tòfona  

Trinxat de la Cerdaña con butifarra negra y torreznos
Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra i llardons 


Burrata con finas láminas de mortadela, tomatitos cereza y vinagreta de mostaza (+ 5€)
Burrata amb fines làmines de mortadella, tomàquets cirera i vinagreta de mostassa (+ 5€)   

Principales / Principals

Raviolis de calabaza y almendras con pesto genovés
Raviolis de carbassa i ametlles amb pesto genovès    

Solomillo de cerdo sobre puré fino de patata, sobrasada y miel
Filet de porc sobre puré fi de patata, sobrassada i mel  




Brioche relleno de tartar de ternera con nuestra salsa Abba y boniato frito
Brioche farcit de tàrtar de vedella amb la nostra salsa Abba i moniato fregit   

Salmón al horno con costra asiática sobre cremoso de celeri
Salmó al forn amb crosta asiàtica sobre cremós de celeri 





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 con coulis de frutos rojos y su crumble
Pastís de formatge al forn amb coulis de fruits vermells i el seu crumble   

Repostería del chef
Rebosteria del xef    

Brioxelle infusionada en vainilla bourbon con su helado
Brioxelle infusionada amb vainilla bourbon amb el seu gelat    

Torrija casera con helado de vainilla
Torrija casolana amb gelat de vainilla   

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