

6 - 10 Julio / Juliol

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



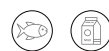
Revuelto de bacalao, ajos tiernos y sus tostas
Remenat de bacallà amb alls tendres i les seves torrades



Crema fría de tomates cherry asados y vainilla con ricota aliñada
Crema freda de tomàquets cherry rostits i vainilla amb ricotta amanida



Arroz de calamar en su tinta y alioli ligero
Arròs de calamars amb la seva tinta i allioli suau



Burrata con jamón ibérico, crujiente de cebolla y aceitunas (+ 5€)
Burrata amb pernil ibèric, cruixent de ceba i olives (+ 5€)



Principales / Principals

Merluza en salsa verde con mejillones
Lluç en salsa verda amb musclos



Tagliata de ternera sobre puré fino trufado y rúcula con parmesano y limón
Tagliata de vedella sobre puré fi trufat amb ruca, parmesà i llimona



Taco de cochinita pibil con pico de gallo y patatas fritas
Taco de cochinita pibil amb pico de gallo i patates fregides



Raviolis de calabaza con almendras y alcachofa con salsa puttanesca
Raviolis de carbassa amb ametlles i carxofa amb salsa puttanesca



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 tradicional con galleta Speculoos
Pastís de formatge tradicional amb galeta Speculoos



Repostería del chef
Rebosteria del xef



Paleta helada de chocolate con fresa Krispy y dulce de leche
Paleta gelada de xocolata amb maduixa Krispy i dolç de llet



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