

Primeros

- Mejillones a la marinera
- Alcachofas a la brasa con romesco
- Boquerones de costa fritos con mahonesa de lima
- Tallarines negros con calamares confitados, tomate y alcaparras
- Tartar de tomate y sandía con salmorejo y mozzarella de búfala ☒
- Ensalada de queso de cabra con membrillo, manzana y vinagreta módena y miel
- Ensalada de la huerta con atún y vinagreta de almendras ☒
- Crema de champiñones con huevo poché, butifarra negra y picatostes
- Lentejas caviar guisadas con sepia ☒

Segundos

- Arroz de confit de pato y setas (min. 2 personas)
- Paella o Fideuá marinera (min. 2 personas)
- Paella o Fideuá mar y montaña (min. 2 personas)
- Arroz negro de calamares con "allioli d'all cremat" (min. 2 personas) ☒
- Arroz de calamares y alcachofas (min. 2 personas) ☒
- Arroz de butifarra de Pagés y trompetas (min. 2 personas) ☒
- Arroz de espárragos, setas y trufa (min. 2 personas) ☒
- Merluza con migas, puerros confitados y mahonesa de manzanilla ☒
- Caballa a la plancha con hummus, manzana, apio y salsa de yogurt ☒
- Butifarra de Pagés a la brasa con patata al caliu y alioli de membrillo
- Entraña de ternera a la brasa con chimichurri ☒
- Pies de cerdo a la brasa con alioli suave de romero y pimientos del padrón
- ¼ Pollo a la brasa

Vinos de la Casa, agua mineral natural, cesta de pan, postre del día o café

13.50 eur por persona IVA incluido

Primers

Musclos a la marinera

Carxofes a la brasa amb romesco

Seitons de costa fregits amb maionesa de llima

Tallarins negres amb calamars confitats, tomata i taperes

Tartar de tomata i sindria amb salmorejo i mozzarella de bufala

Amanida de formatge de cabra amb codony, poma i vinagreta de mòdena i mel

Amanida de l'horta amb tonyina i vinagreta d'ametlles

Crema de xampinyons amb ou poché, botifarra negra i crostons

Llenties caviar guisades amb sipia

Segons

Arròs de confit d'ànec i bolets (min. 2 persones)

Paella o Fideuà marinera (min. 2 persones)

Paella o Fideuà mar i muntanya (min. 2 persones)

Arròs de calamars i carxofes (min. 2 persones)

Arròs negre de calamars amb allioli d'all cremat (min. 2 persones)

Arròs de botifarra de Pagès i trompetes (min. 2 persones)

Arròs d'espàrrecs, bolets i tòfona (min. 2 persones)

Lluç a la planxa amb engrunes, porros confitats i mahonesa de camamilla

Verat amb hummus, poma, vinagreta japonesa, api i iogurt

Botifarra de Pagès a la brasa amb patata al caliu i allioli de codony

Entranya de vedella a la brasa amb chimichurri

Peus de porc a la brasa amb allioli suau de romaní i pebrots del padró

¼ Pollastre a la brasa

Vins de la Casa, aigua mineral natural, cistell de pa, postres o café

13,50 eur per persona IVA inclòs