

Primers

Musclos a la marinera

Tempura de verdures i calamars amb salsa japonesa

Raviolis de quatre formatges amb salsa putanesca i parmesà

Tartar de tomàquet, poma i remolatxa amb formatge fresc i maionesa de cireres ☒

Amanida d'espinaç fresca amb codony, pinya, mousse de foie i vinagreta de fruits secs

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs, poma i vinagreta de fruits vermells

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

Sopa freda de meló i coco amb curri i encenalls de pernil ibèric

Segons

Arròs caldós de rap amb allioli de safrà (min. 2 persones) ☒

Paella marinera o Fideuà marinera (min. 2 persones)

Arròs negre de calamars amb crosta d'allioli (min. 2 persones) ☒

Arròs de calamars i gambes (min. 2 persones) ☒

Arròs a la catalana amb botifarra, bolets i allioli (min. 2 persones) ☒

Arròs de xai amb panses, avellanes i ras el hanout (min. 2 persones) ☒

Arròs de cargols a la llauna (min. 2 persones) ☒

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

Lluç del nord amb crosta d'herbes, samfaina de verdures i mussolina d'all i poma

Verat a la planxa amb escabetx fumat i cous cous

Botifarra de pagés a la brasa amb patata al caliu i allioli de romaní ☒

Entranya de vedella a la brasa amb chimichurri

¼ Conill a la brasa

¼ Pollastre a la brasa

Postres del dia o cafè (cigaló supl. 0,50 eur)

Vins de la casa, aigües minerals i cistell de pa

13.50 eur per persona IVA inclòs