



(13:00hs - 16:00hs)

PRIMEROS – STARTERS – ENTRANTS

SUSHI MAKI DE SALMÓN CON SALSAS TERIYAKI Y CREMA DE AGUACATE
SALMON SUSHI MAKI WITH TERIYAKI SAUCE AND AVOCADO CREAM
SUSHI MAKI DE SALMÓ AMB SALSAS TERIYAKI I CREMA D'ALVOCAT

TATAKI DE ATÚN CON TOMATES DE TEMPORADA, EMULSIÓN DE ALGAS Y FITOPLANCTON MARINO, CON CAVIAR DE ACEITE Y MÓDENA (GF)
TUNA TATAKI WITH SEASONAL TOMATOES, SEAWEED AND MARINE PHYTOPLANKTON EMULSION, WITH OIL AND MODENA CAVIAR (GF)
TATAKI DE TONYINA AMB TOMÀQUETS DE TEMPORADA, EMULSIÓ D'ALGUES I FILOPLANCTON MARÍ, AMB CAVIAR D'OLI I MÒDENA (GF)



BERENJENA ASADA RELLENA DE ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA CON SALSAS ROMESCO
ROASTED AUBERGINE STUFFED WITH ESCALIVADA AND GOAT CHEESE WITH ROMESCO SAUCE
ALBERGÍNIA ROSTIDA FARCIDA D'ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA AMB SALSAS ROMESCO

ENSALADA DE PAVO ASADO, COGOLLOS TIERNOS Y SALSAS CESAR
ROAST TURKEY SALAD, TENDER BUDS AND CESAR SAUCE
AMANIDA DE GALL DINDI ROSTIT, CABDELLS TENDRES I SALSAS CESAR

SEGUNDOS – MAIN COURSES – SEGONS

PESCADO DEL DÍA A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS Y VERDURAS DE TEMPORADA AL VAPOR (GF)
GRILLED FISH OF THE DAY WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER AND STEAMED SEASONAL VEGETABLES (GF)
PEIX DEL DIA A LA PLANXA AMB MANTEGA CAFÈ DE PARÍS I VERDURES DE TEMPORADA AL VAPOR (GF)



LASAÑA DE PISTO DE VERDURAS CON TOMATES ASADOS Y SALSAS DE PIMIENTOS CHORICEROS
VEGETABLE RATATOUILLE LASAGNE WITH ROASTED TOMATOES AND DRIED RED PEPPERS SAUCE
LASANYA DE SAMFAINA DE VERDURES AMB TOMÀQUETS ROSTITS I SALSAS DE PEBROT DE ROMESCO

ARROZ NEGRO DE SEPIA Y CALAMARES, GAMBAS Y MEJILLONES CON SALSAS ALIOLI (GF)
BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND SQUID, PRAWNS AND MUSSELS WITH AIOLI SAUCE (GF)
ARRÒS NEGRE DE SIPIA I CALAMARS, GAMBES I MUSCLOS AMB SALSAS ALLIOLI (GF)



TAGLIATA DE ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA CON RÚCULA, PARMESANO, TOMATES CHERRY SEMI SECOS,
SALSAS DE PIMIENTAS VERDES Y PATATAS ASADAS (GF) (+4€)
GALICIAN BEEF ENTRECÔTE TAGLIATA WITH ROCKET, PARMESAN CHEESE, SEMI-DRY CHERRY TOMATOES,
GREEN PEPPER SAUCE AND BAKED POTATOES (GF) (+4€)
TAGLIATA D'ENTRECOT DE VEDELLA ROSSA GALLEGA AMB RUCA, PARMESÀ, TOMÀQUETS CHERRY SEMI SECS,
SALSAS DE PEBRES VERDS I PATATES ROSTIDES (GF) (+4€)



POSTRES – DESSERTS – POSTRES

PUDIN DIPLOMÁTICO CON FRUTAS Y UVAS PASAS
DIPLOMATIC PUDDING WITH FRUITS AND RAISINS
PÚDING DIPLOMÀTIC AMB FRUITES I PANSES

TARTA ÓPERA CON CREMA DE CAFÉ Y GARNACHE DE CHOCOLATE AMARGO
OPERA CAKE WITH COFFEE CREAM AND BITTER CHOCOLATE GARNACHE
PASTÍS ÒPERA AMB CREMA DE CAFÈ I GARNAXE DE XOCOLATA AMARG

VARIADO DE FRUTAS DE TEMPORADA (GF)
ASSORTED SEASONAL FRUITS (GF)
VARIAT DE FRUITES DE TEMPORADA (GF)



HELADO DEL DÍA CON BARQUILLOS
ICE CREAM OF THE DAY WITH WAFER FINGERS
GELAT DEL DIA AMB NEULES

MENU: 16,50€

(IVA INCLUIDO, VAT INCLUDED, IVA INCLÒS)

Una bebida y un café incluido / One beverage and one coffee included / Una beguda i un cafè inclòs
Fines de semanas / Festivos / Weekends / Holidays 21,50€ (HORARIO: 13:00hs a 16:00hs)

