

Menú Express!!

De dimarts a dissabte migdia

Primer Platz...

Buquet d'enciam amb tonyina ,escalivada, formatge feta ,cherry i olivada

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà, ruca i nous

Tallarines amb gambetes i salsa "arrabiata"

Gaspatxo de verdura amb pa torrat

Sardina fumada amb pa reganya a los 3 sabors (supl.3€)

Favetes saltejades amb xampinyons ,gules i ou ferrat

Rissotto de bolets amb parmesà

"Cochifrito" amb cremós de parmentier trufat i quicos(supl.2€)

Lasanya de verdura gratinada amb beixamel trufat

Amanida de tomàquet amb burratta italiana (supl.4€)

Steak tartar de wagyu amb torrades d'orenga (supl.11€)

Gambes al "ajillo"(supl.3€)

Caragols a la llauna (spl.4€)

Carxofes confitades amb encenalls de foie (spl. 3€)

Platz principal...

Cassoleta de popets amb parmentier de patata

Orada al forn amb patates panaderes

Pit de pollastre a la planxa amb salsa de formatge i nous

Codillo al forn amb guarnició

Llonganissa a la brasa amb all i oli de llet

"Lagarto" a la brasa amb salsa pebre verd

Hamburguesa vegetariana amb guacamole i patates

Xurrasco de vedella a la brasa amb chimichurri

Smash Burguer Platz amb formatge cheddar i salsa cheddar

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (spl. 8€)

Llom de tonyina a la brasa amb salsa de soja i sèsam (supl.4€)

Pota de pop a la brasa amb parmentier trufat i oli picant (spl. 8€)

Paella a la marinera(supl.6€)

Arròs negre(supl.6€)

Paella de secret ibèric i bolets(supl.6€)

Paella de sípia i carxofes(supl.6€)

Paella de verdura de l'horta(supl.6€)

Arròs caldos o paella de llamàntol(supl.10€)

*Paelles i arrossos min.2pax y max.2 sabors per taula

postres...

Pastis sacher

Mousse de xocolata blanca amb encenalls de xocolata negra i gelat de cafè

Pastís de tres xocolates

Crema de iogurt amb culis de maduixa

Sopa de fruits vermells amb gelat de coco

Pastis cremós de formatge(supl.1€)

Gelat artesà de xocolata o maduixa

Carpaccio de meló amb mel i gelat de llimona

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (spl. 1'50€)

Coulant sense gluten o vegà sense lactosa(supl.2.20€)

pa, vi del Montsant i aigua inclòs . refresc o cervesa no inclòs

preu del menú de dimarts a dijous migdia **18,90€** iva inclòs

divendres migdia **19,90€** iva inclòs

dissabte migdia **22,50€** iva inclòs

Menú expres!!

de martes a sábado mediodía

Primeros platz ...

- Buquet de lechuga con atún, escalivada, queso feta, cherry y olivada
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano, rúcula y nueces
- Tallarines con gambitas y salsa "arrabiata"
- Gazpacho de verdura con pan tostado
- Sardina ahumada con pan reganya a los 3 sabores (supl.3€)
- Habitas salteadas con champiñones, gules y huevo frito
- Risotto de setas con parmesano
- Cochifrito con cremoso de parmentier trufado y quicos (supl.2€)
- Lasaña de verdura gratinada con bechamel trufado
- Ensalada de tomate con burrata italiana (supl.4€)
- Steak tartar de wagyu con tostadas de orégano (supl.11€)
- Gambas al ajillo (supl.3€)
- Caracoles a la llauna (spl.4€)
- Alcachofas confitadas con virutas de foie (spl. 3€)

Platz principal...

- Cazuelita de pulpititos con parmentier de patata
- Dorada al horno con patatas panaderas
- Pechuga de pollo a la plancha con salsa de queso y nueces
- Codillo al horno con guarnición
- Longaniza a la brasa con allioli de leche
- Lagarto a la brasa con salsa pimienta verde
- Hamburguesa vegetariana con guacamole y patatas
- Churrasco de ternera a la brasa con chimichurri
- Smash Burguer Platz con queso cheddar y salsa cheddar
- Entrecot de ternera a la brasa con guarnición (spl. 8€)
- Lomo de atún a la brasa con salsa de soja y sésamo (supl.4€)
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier trufado y aceite picante (spl. 8€)
- Paella a la marinera (supl.6€)
- Arroz negro(supl.6€)
- Paella de secreto ibérico y setas (supl.6€)
- Paella de sepia y alcachofas (supl.6€)
- Paella de verdura de la huerta (supl.6€)
- Arroz caldos o paella de bogavante (supl.10€)

***Paellas y arroces min.2pax y max.2 sabores por mesa**

postre...

- Pastel sacher
- Mousse de chocolate blanco con virutas de chocolate negro y helado de café
- Tarta de tres chocolates
- Crema de yogur con culis de fresa
- Sopa de frutos rojos con helado de coco
- Pastel cremoso de queso (supl.1€)
- Helado artesano de chocolate o fresa
- Carpaccio de melón con miel y helado de limón
- Coulant de chocolate con helado de vainilla (spl. 1'50€)
- Coulando sin gluten o vegano sin lactosa (supl.2.20€)

pan, vino y agua incluido . fresco o cerveza no incluido

Precio del menú de martes a jueves mediodía 18,90€ iva incluido

viernes mediodía 19,90€ iva incluido

sábado mediodía 22,50€ iva incluido