

# Menú Express!!

De dimarts a divendres migdia

## Primer Platz...

Buquet d'enciam amb formatge de cabra ,xerris ,fruits secs i vinagreta de mel i mostassa

Arròs melós de carn mixta

Carpaccio de vedella amb ruca , pinyons i parmesà

Llenties estofades amb xistorra i pernil ibèric

Musaka d'albergínia amb bolonyesa i beixamel trufat

Saltejat de favetes i xampinyons amb gules i ou poche

Fideus xinos amb verdura ,pollastre i salsa teriyaki

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

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

Gambes al "ajillo"(supl.3€)

Caragols a la llauna (spl.4€)

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

## Platz principal...

Bacallà amb mussolina de safrà i melmelada de figues

Filet de bonítol a la planxa amb verdura i salsa de nyores

Secret de porc a baixa temperatura amb chimichurri i guarnició

Aletes d'ànec confitades amb salsa de fruits vermells i guarnició

Cuixa de pollastre al forn amb compota de poma i guarnició

Codillo al forn amb salsa de verdura,bolets i parmentier de patata

Peus de porc a la brasa amb picada i all i oli de llet

Llonganissa de Lleida a la brasa amb all i oli de llet i guarnició

Hamburguesa vegetariana amb guacamole i patates

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€)

## Postres...

Pastis sacher

Cheese cake d'oreo amb fruits vermells

Peres al vi negre

Pastis de 3 xocolates

Carpaccio de pinya al safrà amb gelat de coco

Fruita del temps : meló

Pastis cremós de formatge(supl.1€)

Gelat artesà (maduixa o xocolata)

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

# Menú Express!!

De martes a viernes mediodía

## Primer Platz...

Buquet de lechuga con queso de cabra, cherrys, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza

Arroz meloso de carne mixta

Carpaccio de ternera con rúcula ,piñones y parmesano

Lentejas estofadas con chistorra y jamón ibérico

Musaka de berenjena con boloñesa y bechamel trufado

Salteado de habitas y champiñones con gules y huevo poche

Fideos chinos con verdura, pollo y salsa teriyaki

Steak tartar de wagyu con tostadas de orégano (supl.11€)

Ensalada de tomate con burrata italiana (supl.4€)

Gambas al ajillo (supl.3€)

Caracoles a la llauna (spl.4€)

Alcachofas confitadas con virutas de foie (spl. 3€)

## Platz principal...

Bacalao con mussolina de azafrán y mermelada de higos

Solomillo de bonito a la plancha con verdura y salsa de ñoras

Secreto de cerdo a baja temperatura con chimichurri y guarnición

Alitas de pato confitadas con salsa de frutos rojos y guarnición

Muslo de pollo al horno con compota de manzana y guarnición

Codillo al horno con salsa de verdura ,setas y parmentier de patata

Pies de cerdo a la brasa con picada y allioli de leche

Longaniza de Lleida a la brasa con allioli de leche y guarnición

Hamburguesa vegetariana con guacamole y patatas

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€)

## Postre...

Pastel sacher

Cheese cake de oreo con frutos rojos

Peras al vino tinto

Pastel de 3 chocolates

Carpaccio de piña al azafrán con helado de coco

Fruta del tiempo : melón

Pastel cremoso de queso (supl.1€)

Helado artesano (fresa o chocolate)

Coulant de chocolate con helado de vainilla (spl. 1'50€)

Coulant sin gluten o vegano sin lactosa (supl.2.20€)

pan, vino del Montsant y agua incluido. refresco o cerveza no incluido

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

viernes mediodía **19,90€** iva incluido