

Menu

NU
US

MENÚ CAP DE SETMANA

3-5 FEBRER '23

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de llagostins cuits amb pinya natural, tomàquet cirerol i maionesa d'olives negres

Ensalada de langostinos cocidos con piña natural, tomate cherry y mayonesa de aceitunas negras

Crema de moniato i porros amb saltejat de trompetes de la mort i oli d'orenga

Crema de boniato y puerros con salteado de trompetas de la muerte y aceite de orégano

Arròs melós amb calçot confitat i picada de fruits secs (Jornades Gastronòmiques del Calçot i la Carxofa)

Arroz meloso con calçot confitado y picadura de frutos secos

Carxofa confitada amb salsa de foie i encenalls de pernil (Jornades Gastronòmiques del Calçot i la Carxofa)

Alcachofa confitada con salsa de foie y virutas de jamón

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Ventall ibèric amb parmentier de pebrots del piquillo i salsa de mostassa antiga

Abanico ibérico con parmentier de pimientos del piquillo y salsa de mostaza antigua

Caldereta de corball amb musclos i cloïsses

Caldereta de corvina con mejillones y almejas

Fricandó de vedella amb carxofa, calçots i bolets (Jornades Gastronòmiques del Calçot i la Carxofa)

Fricandó de ternera con alcachofa, calçots y setas

Lluç a la planxa amb carxofes i gamba llagostinera (Jornades Gastronòmiques del Calçot i la Carxofa)

Merluza a la plancha con alcachofas y gamba langostinera

Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi

Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo

} Suplement: 5 €

POSTRES

Amanida de fruita natural amb sopa de llima i menta

Ensalada de fruta natural con sopa de limón y menta

Coulant de torró amb gelat de vainilla

Coulant de turrón con helado de vainilla

Pastis triple xocolata

Pastel triple chocolate

Assortit de sorbets: fruita de la passió i mandarina

Surtido de sorbetes: fruta de la pasión y mandarina

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

Baluarde Verdejo

D.O.: Rueda

Bodega: Gran Feudo

Varietat raïm: 100% Verdejo

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



32,00 € IVA inclòs - IVA incluido

Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió a granel 0,50€)

Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ aigua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión a granel 0.50€)

Tots els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Si té alguna intolerància o al·lèrgia, si us plau, consulti al nostre personal per a oferir-li el millor servei.

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor, consulte a nuestro personal para ofrecerle el mejor servicio.

Menú

MENÚ CAP DE SETMANA

3-5 FEBRER '23

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de crevettes cuites à l'ananas naturel, tomates cerises et mayonnaise aux olives noires

Salad of cooked prawns with natural pineapple, cherry tomatoes and black olive mayonnaise

Crème de patates douces et poireaux sautés trompettes de la mort et huile d'origan

Cream of sweet potato and leeks with sautéed trumpets of death and oregano oil

Riz doux au calçot confit et noix hachées (Journées Gastronomiques du Calçot et Artichaut)

Sweet rice with candied calçot and chopped nuts (Calçot and Artichoke Gastronomic Days)

Artichaut confit sauce au foie gras et copeaux de jambon (Journées Gastronomiques du Calçot et Artichaut)

Artichoke confit with foie gras sauce and ham shavings

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Porc ibérique au parmentier de piments piquillos et sauce à la moutarde ancienne

Iberian pork with parmentier of piquillo peppers and old mustard sauce

Ragoût de maigre aux moules et palourdes

Croaker stew with mussels and clams

Fricandó de boeuf à l'artichaut, calçots et champignons (Journées Gastronomiques du Calçot et Artichaut)

Fricandó of beef with artichoke, calçots and mushrooms

Merlu grillé aux artichauts et crevettes (Journées Gastronomiques du Calçot et Artichaut)

Grilled hake with artichokes and prawn

Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus

Low temperature cow rib with potatoes and their juice

Suplement: 5 €

DESSERTS

Salade de fruits nature au citron vert et soupe à la menthe

Salade de fruits frais with lime and mint soup

Coulant de nougat à la glace vanille

Nougat coulant with vanilla ice cream

Gâteaux aux trois chocolats

Triple chocolate cakes

Assortiment de sorbets: fruit de la passion et mandarine

Assorted of sorbets: passion fruit and tangerine

**VIN RECOMMANDÉ:
RECOMENDED WINE:**

Baluarte Verdejo

D.O.: Rueda

Bodega: Gran Feudo

Varietat raïm: 100% Verdejo

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



32,00 € TVA inclus - VAT included

Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé (café parfumé / infusion en vrac 0,50 €)
Bread (gluten-free bread 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / bulk infusion 0.50€)

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une intolérance ou une allergie, veuillez consulter notre personnel pour vous offrir le meilleur service.
All our dishes may contain allergens. If you have any intolerance or allergy, please consult our staff to offer you the best service.