

# MENÚ DEL DÍA

13H - 16H

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

---

### AMANIDA DE BURRATA AMB PESTO & RUCA

Ensalada de Burrata con pesto & rúcula

*Burrata salad with pesto & arugula*

### CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS

Crema de calabacín con crotons

*Zucchini cream with "crotons"*

### PASTA AL PESTO VERD

Pasta al pesto verde

*Pasta with green pesto sauce*

### POKE VEGÀ

Poke vegano

*Vegan Poke*

## PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSE

---

### SALMÓ A LES FINES HERBES

Salmón a las finas hierbas

*Salmon with fine herbs*

### ARRÒS DE VERDURES

Arroz de verduras

*Vegan Rice*

### POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES

Pollo al ajillo con patatas

*Garlic chicken with potatoes*

### LLOM BAIX DE VEDELLA MADURADA AMB BRUNOISE DE PATATES FREGIDES & XIMIXURRI ( 4€ )

Lomo bajo de ternera madurada con brunoise de patatas fritas & chimichurri ( 4€ )

*Matured beef entrecote with brunoise potatoes & chimichurri sauce (€4)*

## LES POSTRES / LOS POSTRES / DESSERTS

---

### AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA

Ensalada de fruta de temporada / *Seasonal fruit salad*

### FORMATGE DE LA SETMANA

Queso de la semana / *Cheese of the week*

### TORTETES DE SANTA TERESA CASOLANES AMB GELAT DE VAINILLA

Torrijas caseras con helado de vainilla / *French toast with vanilla ice cream*

### GELATS AL GUST / Helados al gusto / *Ice cream to taste*

PRINCIPAL + POSTRES + BEBIDA / MAIN COURSE + DESSERT + DRINK 25 EUROS  
ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE + BEBIDA / STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + DRINK 32 EUROS