

MENÚ DEL DÍA

13H - 16H

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

CREMA DE XAMPINYONS I TÒFONA

Crema de champiñones y trufa

Mushrooms and truffle cream

AMANIDA DE TÒFONA

Ensalada de trufa

Truffle salad

PASTA AMB FRUTTI DI MARE

Pasta con frutti di mare

Frutti di mare pasta

TACS DE GAMBETA

Tacos de camarón

Shrimp tacos

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSE

LLUÇ EN SALSA VERDA AMB VERDURES

Merluza en salsa verde con verduras

Hake in green sauce with vegetables

ENTRANYA AMB BRUNOISE DE PATATES FREGIDES & SALSA XIMIXURRI

Entraña con brunoise de patatas fritas & salsa chimichurri

Skirt Steak with brunoise potatoes & chimichurri sauce

CURRI DE VERDURES

Curry de verduras

Vegetables curry

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*

CARROT CAKE AMB GELAT DE VAINILLA / Carrot cake con helado de vainilla / *Carrot cake with vainilla 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