

SKYBAR

MENÚ DEL DÍA 21€ (LUNES A VIERNES 13H A 16H)

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

RIGATONI AMB SALSÀ ARRABIATA & VIRUTES DE PARMESÀ

Rigatoni con salsa Arrabiata & virutas de parmesano
Rigatoni with Arrabiata sauce & parmesan cheese shavings

AMANIDA DE TOMÀQUET & VENTRESCA DE TONYINA, CEBÀ MORADA & OLIVADA DE KALAMATA

Ensalada de tomate & ventresca de atún, cebolla morada & olivada de Kalamata
Tomato & tuna belly salad, spring onion & Kalamata olive paste

CREMA DE CELERY & CROSTONS D'ORENGA

Crema de celery & picatostes de orégano
Celery cream & oregano croutons

BURRATA AMB TOMÀQUET CONFITAT & PESTO / Burrata con tomate confitado & pesto

Burrata with confited tomato & pesto (2€)

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSE

COCA DE PASTA DE FULL AMB ESCALIVADA, FORMATGE DE CABRA & MAIONESA DE MOSTASSA

Coca de hojaldre con escalivada, queso de cabra & mayonesa de mostaza
Puff pastry with "escalivada" (Roasted redd peppers, aubergine & onions), goat cheese & mustard mayonnaise

ARRÒS DE GUISAT & BOTIFARRA NEGRA AMB ALLIOLI DE CEBÀ

Arroz de cocido & butifarra negra con allioli de cebolla
Stewed rice with black sausage (2€)

SALMÓ PLANXA AMB VERDURES SALTEJADES & SALSÀ TERIYAKI

Salmón plancha con verduras salteadas & salsa Teriyaki
Grilled salmon with sauteed vegetables & teriyaki sauce

ENTRECOTE DE VEDELLA AMB PATATA PRIMOR & PEBROTS DEL PADRÓ

Entrecote de ternera con patata primor & pimientos del padrón
Veal entrecote with primor potato & small green peppers (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*

PANNA COTTA CASOLANA AMB COULÍS DE TARONJA / Panna Cotta casera con coulis de naranja

Homemade Panna Cotta with orange coulis

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA / Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolat coulant & vanilla ice cream (2€)

SKYBAR

MENÚ DE NOCHE 25€ (DOMINGO A JUEVES 19H30 A 22H30)

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

RIGATONI AMB Salsa ARRABIATA & VIRUTES DE PARMESÀ

Rigatoni con salsa Arrabiata & virutas de parmesano
Rigatoni with Arrabiata sauce & parmesan cheese shavings

AMANIDA DE TOMÀQUET & VENTRESCA DE TONYINA, Ceba MORADA & OLIVADA DE KALAMATA

Ensalada de tomate & ventresca de atún, cebolla morada & olivada de Kalamata
Tomato & tuna belly salad, spring onion & Kalamata olive paste

CREMA DE CELERY & CROSTONS D'ORENGA

Crema de celery & picatostes de orégano
Celery cream & oregano croutons

BURRATA AMB TOMÀQUET CONFITAT & PESTO / Burrata con tomate confitado & pesto

Burrata with confited tomato & pesto (2€)

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSE

COCA DE PASTA DE FULL AMB ESCALIVADA, FORMATGE DE CABRA & MAIONESA DE MOSTASSA

Coca de hojaldre con escalivada, queso de cabra & mayonesa de mostaza
Puff pastry with "escalivada" (Roasted redd peppers, aubergine & onions), goat cheese & mustard mayonnaise

ARRÒS DE GUISAT & BOTIFARRA NEGRA AMB ALLIOLI DE CEBÀ

Arroz de cocido & butifarra negra con allioli de cebolla
Stewed rice with black sausage (2€)

SALMÓ PLANXA AMB VERDURES SALTEJADES & Salsa TERIYAKI

Salmón plancha con verduras salteadas & salsa Teriyaki
Grilled salmon with sauteed vegetables & teriyaki sauce

ENTRECOTE DE VEDELLA AMB PATATA PRIMOR & PEBROTS DEL PADRÓ

Entrecote de ternera con patata primor & pimientos del padrón
Veal entrecote with primor potato & small green peppers (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

PANNA COTTA CASOLANA AMB COULÍS DE TARONJA / Panna Cotta casera con coulis de naranja

Homemade Panna Cotta with orange coulis

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA / Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolat coulant & vanilla ice cream (2€)