

# 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