

MENÚ DEL DÍA

13h - 16h

PRINCIPAL · POSTRES · BEBIDA
MAIN COURSE · DESSERT · DRINK

25

ENTRANTE · PRINCIPAL · POSTRES · BEBIDA
STARTER · MAIN COURSE · DESSERT · DRINK

32

Dilluns - Divendres
Lunes - Viernes
Monday - Friday

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

AMANIDA AMB PERLES DE MOZZARELLA & PESTO VERMELL

Ensalada con perlas de mozzarella & pesto rojo

Mozarella salad & red pesto sauce

AREPES DE CARN METXADA

Arepas de carne mechada

SHREDDED BEEF "AREPAS"

POKE BOWL DE TONYINA

Poke Bowl de atún

Tuna Poke Bowl

HUMMUS TRADICIONAL AMB CRUDITÉS

Hummus tradicional con crudités de verdura

Traditional hummus with vegetables crudites

PRINCIPALS PRINCIPALES MAIN COURSE

BROQUETA DE POLLASTRE AMB SALSÀ MISO

Brocheta de pollo con salsa Miso

Chicken brochette with miso sauce

SALMÓ, CABDELLS BRASA & CEBETES ROSTIDES

Salmón, cogollos brasa & cebolletas asadas

Salmon, grilled lettuce hearts & roasted spring onions

ARRÒS VEGÀ

Arroz vegano

Vegan rice

LLOM BAIX DE VEDELLA MADURADA AMB BRUNOISE DE PATATA (+4)

Lomo bajo de ternera madurada con brunoise de patatas (+4)

Beef striploin steak with potatoes brunoise (+4)

POSTRES · DESSERTS

AMANIDA DE FRUITA

Ensalada de fruta · Seasonal fruits salad

FORMATGE DE LA SETMANA

Queso de la semana · Cheese of the week

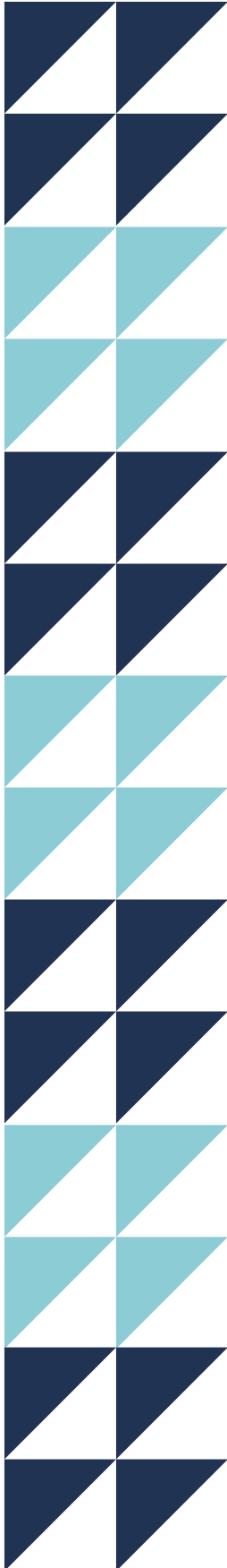
POMA VERDA MOJITO

Manzana Verde Mojito

Green apple Mojito

GELATS AL GUST

Helados al gusto · Choice of ice cream



MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF PEPE CALER

Mínimo 2 personas
Minim 2 persones
59 euros p/p



CALAMARES CRUJIENTES JAPOMEX · CALAMARS CRUIXENTS JAPOMEX

Salsa verde mexicana & salsa verde japonesa · Salsa verda mexicana i salsa verda japonesa

STEAK TARTAR

Huevo de codorniz, yema curada en limón y patata paja · Ou de guatlla, rovell curat a la llimona i patata palla

PORTEHOUSE DE ATÚN · PORTERHOUSE DE TONYINA

Salsa sambal, tomate, soja y mayonesa · Salsa sambal, tomàquet, soya i maionesa

LOMO BAJO DE VACA · LLOM BAIX DE VEDELLA

Maduración de 30 días acompañado de mantequilla café París - 30 dies de maduració amb mantega café París

MICTLAN

Mousse de café, cremoso de plátano, crujiente de avellana caramelizada y helado de vainilla mexicana · Mousse de café, cremós de plàtan, cruixent d'avellana caramel·litzada i gelat de vainilla mexicana

PINYÓ I MATÓ

Mousse de piñón, bizcocho de tomillo, miel de lavanda, espuma de mató y helado de albahaca y lima · Mousse de pinyó, pa de pessic de farigola, mel de lavanda, escuma de mató i gelat d'alfàbrega i llima

MENÚ TRADICIONAL ARROZ · ARRÒS

Menú individual
49 euros p/p



APERITIVO DEL CHEF · APERITIU DEL CHEF

CROQUETA DE GAMBA ROJA · CROQUETA DE GAMBA VERMELLA
BUÑUELO DE BACALAO · BUNYOL DE BACALLÀ
TEMPURA DE MORCILLA

ENTRANTES · ENTRANTS

TACO DE XATÓ DE SITGES
TOSTADA DE ATÚN ROJO · TORRADA DE TONYINA

ARROZ A ELEGIR · ARRÒS A ESCOLLIR

ARRÒS DEL SENYORET
ARROZ VEGANO · ARRÒS VEGÀ
FIDEUÀ
ARROZ DE CHULETA DE VACA · ARRÒS DE COSTELLA
DE VACA (supl. 3,50 euros)

POSTRE A ELEGIR · POSTRE A ESCOLLIR

TARTA DE QUESO · PASTÍS DE FORMATGE
COULANT DE CHOCOLATE · COULANT DE XOCOLATA