menú del día

Dimecres 19 de Febrer 2025

primers

Ramen català amb botifarra, bolets, ou, patates i pastanaga
Amanida amb ruca, tomàquet, parmesà i taronja**V.**Trinxat a la cerdanya amb bacó cruixent

Tallarins a la puttanesca amb tàperes i olives negres i un toc picantó**V.**Amanida verda amb ou dur, tomàquet, ceba, etc **V.**Burrata amb pesto de festucs, tomàquet sec i ruca +5,9€ **V.**

segons

Broquetes de pollastre amb salsa de soja i mel

Coleta de rap al forn amb salsa de cloïsses i patates fornera

Mandonguilles de verdures amb allioli suau de mostassaV.

PLANXA: pit de pollastre o llom o entrecot de vedella +2€

Entrecot de vedella madurada de 300 gr. patates i verdures + 8,95€

Tataki Yellowfin marinat amb soja i verduretes +8,5€

postres

Pastís de formatge amb coulis de mango
Pannacotta de baileys amb nata i caramel

Macedònia natural

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla +4,45€

menú 14,95€

PRIMER, SEGON, BEGUDA, POSTRE I PA

take away 12,95€

½ menú 12,95€

PRIMER O SEGON, BEGUDA, POSTRE I PA

take away 10,95€

Suplement terrassa 1€, Begudes incloses, Aigua, Vi, Coke, Fanta, Canya. Supplements: Fuze tea o Aquarius 0,7€, Gassosa pel ví 1€, Sense Alcoh. 0,7€, Voll Damm 1'10€ Suplement Pa 0,5€

menú del día

Miércoles de 19 Febrero de 2025

primeros

Ramen catalan con butifarra, setas, huevo, patatas y zanahoria Ensalada con rúcula, tomate, parmesano y naranja V.

Trinxat a la cerdanya con bacon crujiente

Tallarines a la puttanesca con alcaparras y olivas negras y un toque picantón V.

Ensalada verde con huevo duro, tomate, cebolla, etc V.

Burrata con pesto de pistachos, tomate seco y rúcula +5,9€ V.

segundos

Brochetas de pollo con salsa de soja y miel Colita de rape al horno en salsa de almejas y patatas panadera Albóndigas de verduras con alioli suave de mostaza V.

PLANCHA: pechuga de pollo o lomo o entrecot de ternera+2€ Entrecot de ternera madurada de 300 gr. verduras y patatas + 8,95 € Tataki Yellowfin marinado con soja y verduritas +8,5€

postres

Pastel de gueso con coulis de mango Pannacotta de baileys con nata y caramelo Macedonia natural

Coulant de chocolate con helado de vainilla +4,45€

menú 14,95€

PRIMERO, SEGUNDO, BEBIDA, POSTRE Y PAN

take away 12,95

½ menú 12,95€

PRIMERO O SEGUNDO, BEBIDA, POSTRE Y PAN

take away 10,95€

Suplemento terraza 1€, Bebidas incluidas, Agua o vino o Coke o Fanta o Caña Suplemento: Fuze tea o Aquarius 0,7€, Gaseosa para vino 1€, Sin Alcohol 0,7€, Voll Damm 1'10€ Suplemento Pan 0,5€

daily menu

Wednesday, February, 19, 2025

starters

Catalan ramen with sausage, mushrooms, egg, potatoes and carrot Salad with rocket, tomato, parmesan and orange V.

Trinxat a la cerdanya with crispy bacon Tallarines a la puttanesca with capers and black olives and a touch of spicy V. Green salad with boiled egg, tomato, onion, etc V. Burrata with pistachio pesto, dried tomato and rocket +€5.9 V.

main dishes

Chicken skewers with soy sauce and honey Baked monkfish tail in clam sauce and baked potatoes Vegetable meatballs with a mild mustard aioli V.

GRILLED: chicken breast or loin or beef entrecote +2€ 300 gr aged beef entrecote, with vegetables and potatoes + €8.95 Tataki Yellowfin marinated with soy and vegetables +€ 8.50

desserts

Cheesecake with mango coulis Baileys pannacotta with cream and caramel Natural fruit salad Chocolate "coulant" with vanilla ice cream +€4.45

menu 14,95€

STARTER, MAIN DISH, DRINK, DESERT AND BREAD

take away 12,95€

1/2 menu 12,95€STARTER OR MAIN DISH, DRINK, DESERT AND BREAD

take away 10,95€