

Menú diari

Dimecres 23 de Setembre

ENTRANTS

- Fideuà marinera amb calamar, musclos de roca, gamba i all i oli a banda
Carpaccio de figues "Coll de Dama", crostonets cruixents i reducció d'Oporto
Meló marinat a la menta amb encenalls de pernil ibèric i llima
Gaspatxo de mango amb amanida de préssec, taronja i brots tendres
Lloms de sardina del Mediterrani en tempura amb maionesa de Kimchee
Trinxat de La Cerdanya amb rosta de cansalada i botifarra negra
Graellada de verdures i hortalisses a la brasa amb salsa Romesco
Amanida verda amb tonyina, ou dur i blat de moro
Tartar de salmó i alvocat amb amaniment de mostassa Antiga – Supl. 4.5 €
Caneló de rap i gamba napat amb crema de crustacis – Supl. 6 €

PLATS PRINCIPALS

- Suprema de Peix Mantega a la brasa amb guarnició
Bacallà a la planxa amb humus d'alfàbrega i sèsam
Asiatic Burguer – marinada amb soja, gingebre i mirin, pa de coa i amanida d'enciams, ceba tendra i coriandre
Steak Tartar de filet de vedella de Girona – Supl. 5.5 €
Pop a la brasa, patata confitada i all i oli de pebre vermell de La Vera – Supl. 8 €
Entrecot sense os de vedella Femella a la brasa 300gr. – Supl. 10 €

I LES NOSTRES CARNS A LA BRASA:

- Entrecot sense os de vedella
Entranya de vedella
Mitjanes de xai
Secret ibèric
Peus de porc
Botifarra de Vallromanes
Cuixa o pit de pollastre de pagès

Guarnició a triar: PATATA i VERDURES, PATATES FREGIDES, MONGETES SEQUES, AMANIDA VERDA

POSTRES

- Plum Cake de llimona amb xocolata blanca desfeta
Pana Cotta de vainilla amb daus de pinya rostida
Mel i mató
Macedònia de fruites amb suc de taronja
Suc de taronja
Gelat de vainilla, xocolata i maduixa

BEGUDA

- Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca (Negre, Blanc, Rosat)
Refresc, Aigua o Cervesa
Viña Pomal D.O. La Rioja – Supl. 10€
Copa de Viña Pomal – Supl. 2,5€
Vi Legaris Verdejo – Supl. 10€
Copa de Legaris Verdejo – Supl. 2,5€

CAFÈ, TALLAT O INFUSIÓ

17.00 € IVA INC.



Menú diario

Miércoles 23 de Septiembre

ENTRANTES

- Fideuá marinera con calamar, mejillones de roca, gamba y alioli a banda
Carpaccio de higos "Coll de Dama", picatostes crujientes y reducción de Oporto
Melón marinado a la menta con virutas de jamón ibérico y lima
Gazpacho de mango con ensalada de melocotón, naranja y brotes tiernos
Lomos de sardina del Mediterráneo en tempura con mayonesa de Kimchee
Trinxat de La Cerdanya con rosta de panceta y butifarra negra
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con salsa Romesco
Ensalada verde con atún, huevo duro y maíz
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua – Supl. 4.5 €
Canelón de rape y marisco con crema de crustáceos – Supl. 6 €

PLATOS PRINCIPALES

- Suprema de Pez Mantequilla a la brasa con guarnición
Bacalao a la plancha con humus de albahaca y sésamo
Asiatic Burguer – marinada con soja, jengibre y mirin, pan de coca y ensalada de lechuga, cebolla tierna i cilantro
Steak Tartar de solomillo de ternera de Gerona – Supl. 5.5 €
Pulpo a la brasa con patata confitada y alioli de pimentón de La Vera – Supl.8 €
Entrecot sin hueso de ternera Hembra a la brasa 300gr. – Supl. 10 €

Y NUESTRAS CARNES A LA BRASA:

- Entrecot sin hueso de ternera
Entraña de ternera
Chuletas de cordero
Secreto ibérico
Pies de cerdo
Butifarra de Vallromanes
Muslo o pechuga de pollo de payés

Guarnición a escoger: PATATA Y VERDURAS, PATATAS FRITAS, JUDÍAS SECAS O ENSALADA

POSTRES

- Plum Cake de limón con fondue de chocolate blanca
Pana Cotta de vainilla con daditos de piña asada
Miel y requesón
Macedonia de frutas con zumo de naranja
Zumo de naranja natural
Helado de vainilla, chocolate y fresa

BEBIDA

- Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca (Tinto, Blanco, Rosado)
Refresco, Agua o Cerveza
Viña Pomal D.O.La Rioja – Supl. 10€
Copa de Viña Pomal – Supl. 2,5€
Vino Legaris Verdejo – Supl. 10€
Copa de Legaris Verdejo – Supl. 2,5€

CAFÉ, CORTADO O INFUSIÓN

17.00 € IVA INC.



Daily menu

Wednesday 23rd of September

STARTERS

- Seafood short noodles with squid, rock mussels, prawn & "all I oli"
"Coll de Dam" figs carpaccio with crunchy croutons & Oporto reduction
Marinated melon with mind flavour, Iberian ham shavings & lime
Mango gazpacho with salad of peach, orange & shoots
Tempura Mediterranean loins of sardine with Kimchee mayonnaise
Smashed potato & cabbage with roasted pancetta & black sausage
Barbecue vegetables with "Romesco" sauce
Green salad with tuna, boiled egg & corn
Salmon and avocado Tartar with Ancient mustard dress – *Suppl. 4.5 €*
Monkfish and prawn cannelloni with shellfish sauce – *Suppl. 6 €*

MAIN DISHES

- Barbecue Butterfish supreme with side
Grilled cod with basil humus & sesame
Asiatic Burguer – marinated with soy, ginger & mirin, coca bread & salad of lettuce, tender onion & coriander
Tenderloin beef Steak Tartar from Girona – *Suppl. 5.5 €*
Barbecue octopus with confit potato & red paprika "alioli" – *Suppl. 8 €*
Beef Sirloin steak without bone from Girona 300gr. – *Suppl. 10 €*

& OUR MEATS:

- Beef Sirloin without bone
Beef Skirt steak
Lamb chops
Iberian pork loin
Pig's trotters
Pork sausage from Vallromanes
Chicken, drumstick or breast

Sides to choose: POTATO & VEGETABLES, FRENCH FRIES, WHITE BEANS & GREEN SALAD

DESSERTS

- Lemon Plum Cake with white chocolate fondue
Vanilla Pana Cotta with roasted pineapple cubes
Cottage with honey
Fresh fruit salad with orange juice
Fresh orange juice
Ice cream: Vanilla, Strawberry & Chocolate

DRINKS

- Wine Nuviana D.O. Valle del Cinca (Red, Wine, Rose)
Refreshment, Water or Beer
Viña Pomal D.O. La Rioja – *Suppl. 10 €*
Glass of Viña Pomal – *Suppl. 2.5 €*
Legaris Verdejo – *Suppl. 10 €*
Glass of Legaris Verdejo – *Suppl. 2.5€*

COFFEE, WHITE COFFEE OR INFUSION

17.00 € VAT INC.

