

Menú diari

Dimecres 23 de Setembre

ENTRANTS

- Fideuà marinera amb calamar, musclos de roca, gamba i all i oli a banda
Gaspaxo de mango amb amanida de préssec, taronja i brots tendres
Carpaccio de figues "Coll de Dama", crostonets cruixents i reducció de vi Porto
Meló marinat a la menta amb espatlla ibèrica i emulsió de llima
Lloms de sardina del Mediterrani en tempura amb maionesa de Kimchee
Trinxat de La Cerdanya amb botifarra negra i rosta de cansalada
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 Mer Pinto 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
Vi negre Viña Pomal (75cl) D.O. La Rioja – Supl. 10 €
Copa de Viña Pomal – Supl. 2,5 €
Vi blanc Legaris Verdejo – Supl. 10 € (75 cl)
Copa de Legaris Verdejo – Supl. 2,5€

CAFÈ, TALLAT O INFUSIÓ

17.00 € IVA INC.

14.50 €

PER EMPORTAR



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 paleta ibérica y emulsión de 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 Cerdaña con butifarra negra y rosta de panceta
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 Mero Pinto 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 al momento – 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 Vallromanés

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, Rpsado)
Refresco, Agua o Cerveza
Vino tinto Viña Pomal (75cl) D.O. La Rioja – Supl. 10 €
Copa de Viña Pomal – Supl. 2,5 €
Vino blanco Legaris Verdejo – Supl. 10 € (75 cl)
Copa de Legaris Verdejo – Supl. 2,5€

CAFÉ, CORTADO O INFUSIÓN

17.00 € IVA INC.

14.50 €

PARA LLEVAR



Daily menu

Wednesday 23rd of September

STARTERS

- Seafood short noodles with squid, rock mussels, prawn & "all I oli"
- Mango gazpacho with salad of peach, orange & green shoots
- Carpaccio of seasonal figs fruit with crunchy croutons & Oporto reduction
- Marinated melon with mind flavour, Iberian ham & lime emulsion
- Tempura Mediterranean sardine loins 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 Mere "Pinto" 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 cheese 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
- Red wine Viña Pomal (75cl) D.O. La Rioja – *Suppl. 10 €*
- Glass of Viña Pomal – *Suppl. 2.5 €*
- White wine Legaris Verdejo – *Suppl. 10 € (75 cl)*
- Glass of Legaris Verdejo – *Suppl. 2.5€*

COFFEE, WHITE COFFEE OR INFUSION

17.00€ VAT INC.

14.50€

TAKE AWAY

