

# MENU

## Entrantes

Crema de espárragos blancos con espuma de mayonesa y polvo de jamón  
Ensalada de jamón de pato y habitas a la vinagreta de menta  
Pastel de aguacate con ensalada, gambitas y salsa de soja  
Espinacas a la catalana con huevo poché y salsa Aurora  
Huevos revueltos con alcachofas y langostinos  
Nuestros macarrones de siempre  
Lassagna de setas y verduras con crema de calabaza  
Parrillada de verduras con salsa romesco  
Caracoles con salsa Chimichurri  
Mejillones al vapor

## Principal

Fideuada con sepia y gambitas  
Salmón fresco con sanfaina  
Merluza con habitas y cintas de calamar con aceite de tinta  
Broqueta de atún marinado con cebollino y finas hierbas  
Calamares salteados con ajos tiernos  
Filetes de lenguado al cava  
Dorada al horno con patata y cebolla de Figueras  
Habas a la catalana  
Manitas de cerdo con patata confitada y brandada de bacalao  
Confit de pato  
Churrasco de ternera con parmentier de perejil y ajos tiernos  
Hamburguesa de ternera con salsa de vino tinto y cebollitas glaseadas  
Paletilla de cordero al horno  
Filete de cerdo a las cinco pimientos

## Postres

Crema catalana  
Helado biscuit con chocolate caliente  
Helados y sorbetes de la casa  
Nuestro tiramisú  
Borracho de ron con helado de coco y reducción de Malibú con piña  
Brownie con helado de dulce de leche  
Manzana caramelizada con helado de vainilla y streuzel de avellanas  
Naranja con su piel confitada y sorbete de Cointreau  
Flanes de requesón con mermeladas de cereza y pomelo  
Fresas con espuma de yogurt y coulis de fruta de la pasión

**Mediodías laborables**

**Menú: 20,50€**

**Menú sin postres: 17,50€**

**Noches, fines de semana y festivos**

**Menú: 24,50€**

**Menú sin postres: 21,50€**

(IVA incluido)