

MENÚ DEL DÍA



ENTRANTES

Ensalada templada de jamón con queso de cabra, membrillo, nueces y vinagreta

Tartar de aguacate y tomate con queso feta y totopos caseros (supl. 2 €)

Tinkgana de ensaladilla de mejillones en escabeche, mayonesa de huevo frito y patatas paja

Tartar de atún Yellow Finn sobre crema de aguacate, alga wakame y salsa de soja (supl. 3 €)

Hummus de garbanzos con miel, aceite de romero y pan naan

Esgarraet de pimiento rojo, bacalao seco y mojama

Alcachofa en flor a la plancha con jamón ibérico y mayonesa trufada (supl. 2 €)

Pisto de verduras a la bilbaína con huevo mollet

Crema del día de verduras de temporada

PRINCIPALES

Timbal de brandada de bacalao gratinado con alioli de ajo asado

Taco de salmón a la plancha sobre crema de coliflor y cherrys confitados (supl. 6 €)

Secreto de cerdo Duroc a la parrilla sobre puré de patata y mayonesa de trufa

Contramuslo de pollo marinado a la parrilla con cous-cous y salsa Tzatziki

Entrecote de ternera con piquillos confitados y patatas fritas (supl. 6 €)

Rigatoni salteado con salsa de Ragú a la Boloñesa

Arroz meloso del Senyoret con alioli de ajo asado

POSTRES

Coca en llanda con sopa de leche merengada

Flan de calabaza hecho en casa

Espuma de yogurt con mermelada de arándanos

Coulant de chocolate con crema inglesa y galleta rota (supl. 2 €)

15,95 €

**Disponible de lunes a viernes
(no festivos)**

*** Bebida no incluida**