

# MENU

## Entrantes

Gazpacho

Sopa fría de melón y menta con polvo de jamón

Ensalada de langostinos y aguacate con vinagreta de miel

Carpaccio de salmón ahumado con ensalada y coulis de pimiento del Piquillo

Ensalada de tomate de la huerta con judías verdes, roquefort y aceite de menta

Escalibada con anchoa y pasta de aceituna negra

Nuestros macarrones de siempre

Parrillada de verduras con salsa Romesco

Caracoles con tocino y salsa Chimichurri

Mejillones al vapor o marinera

## Principal

Paella de pescado

Merluza a la vasca con espárragos y almejas

Pastel frío de pescado con salsa tártara

Calamares rellenos en su tinta

Dorada al horno con patata y cebolla de Figueras

Lomo de atún con salsa de pimienta rosa, soja y jengibre

Filetes de lenguadina a la naranja

Carrillada de cerdo asada con caracoles

Confit de pato

Carpaccio de manitas de cerdo con gambas y aceite de boletus (ceps)

Filete de cerdo con crema de sobrasada y queso de cabra

Paletilla de cordero asada

Conejo al vino tinto con cebollitas glaseadas

Hamburguesa de pavo a la salsa de mostaza antigua

Churrasco de ternera

## 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

Flanes de Baileys

Nuestra tarta de queso, con requesón cereza y melocotón

Manzana caramelizada con helado de vainilla y streuzel de avellanas

Naranja con su piel confitada y sorbete de Cointreau

Carpaccio de piña con sorbete de limón y perfume de tomillo

### Mediodía

Menú: 20,50€

Menú sin postres: 17,50€

### Noches, fines de semana y festivos

Menú: 24,50€

Menú sin postres: 21,50€

IVA incluido