

MENÚ MERCADO

De Dilluns a Divendres al migdia / De Lunes a Viernes al medio día

PRIMERS / PRIMEROS

Crema de carbassa amb encenalls de foie

Crema de calabaza con virutas de foie

Carpaccio de bou amb amanida de ruca i parmesà

Carpaccio de buey con ensalada de rucula y parmesano

Amanida de vieires i salmó marinat

Ensalada de vieiras y salmón marinado

Terrina de foie amb amanida de pernil d'ànec i maduixes

Tarrina de foie con ensalada de jamón de pato y fresas

Canelons de peus de porc i foie amb beixamel trufada

Canelones de pies de cerdo y foie con bechamel trufada

SEGONS / SEGUNDOS

Bacallà a la planxa amb verdures

Bacalao a la plancha con verduras

Cueta de rap al forn

Colita de rape al horno

Costelles de xai a la brasa

Costillas de cordero a la brasa

Galta de vedella desossada amb sala de vi negre

Galta de ternera deshuesada con salsa de vino tinto

Paella marinera

Paella marinera

POSTRES / POSTRES

Macedònia de fruites naturals

Macedonia de frutas naturales

Coulant de xocolata

Coulant de chocolate

Crema catalana

Crema catalana

Sorbet de mandarina

Sorbete de mandarina



Aigua mineral o copa de vi Raventós pansa blanca o Vilano Roble o refresc o cervesa, pa i cafè inclòs
Agua mineral o copa de vino Raventós pansa blanca o Vilano Roble o refresco o cerveza, pan y café incluidos

Preu / Precio: **21.00€** IVA incluído (per comensal / por comensal)

MENÚ MERCADO

DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI / FROM MONDAY TO FRIDAY AT LUNCHTIME

ENTRÉES / STARTERS

- Crème de poitron aux copeaux de foie
Pumpkin cream with foie shavings
- Carpaccio de boeuf avec roquette et salade de parmesan
Beef carpaccio with rocket and parmesan salad
- Salade de pétoncles et saumon mariné
Scallop and marinated salmon salad
- Terrine de foie au jambon de canard et salade de fraises
Foie with duck ham and strawberry salad
- Cannelloni aux pieds de porc et foie gras à la béchamel aux truffes
Cannelloni with pork feet and foie gras with truffled bechamel

PLAT / MAIN COURSE

- Morue grillée aux légumes
Grilled cod with vegetables
- Queue de lotte au four
Baked monkfish tail
- Côtes d'agneau grillées
Grilled lamb ribs
- Joue de boeuf désossée avec sauce au vin rouge
Boneless beef cheek with red wine sauce
- Paella au fruits de mer
Seafood paella

DESSERT / DESSERT



- Macédoine de fruits naturels
Macedonia of natural fruits
- Crème catalane
Catalan cream
- Coulant au chocolat
Chocolate coulant
- Sorbet à la mandarine
Mandarin sorbet



Eau minérale ou verre de vin (Raventós pansa blanca o Vilano Roble) ou boisson gazeuse ou bière, pain et café inclus
Mineral water or glass of wine (Raventós pansa blanca o Vilano Roble) or soft drink or beer, bread and coffee included

Prix / Price: **21.00€** VAT included (per persone / per person)