

MENÚ MERCADO

De Dilluns a Divendres al migdia / De Lunes a Viernes al medio día (09 - 13/09/2019)

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de quinoa amb crudités i tofu



Ensalada de quinoa con crudités y tofu

Rigatoni amb pesto vermell, ametlles, tomàquet cassé i créixens

Rigatoni con pesto rojo, almendras, tomate cassé y berros

Remenat de botifarra negra i rossinyols

Revoltillo de butifarra negra y rebozuelos

Amanida de figues amb pernil ibèric i mató

Ensalada de higos con jamón ibérico y requesón

Sopa de peix

Sopa de pescado

Amanida amb llagostins i txaka (palets de cranc)

Ensaladilla con langostinos y txaka (palitos de cangrejo)

SEGONS / SEGUNDOS



Risotto de blat amb gorgonzola i peres

Risotto de trigo con gorgonzola y peras

Magret d'ànec amb patata i tomàquet a la brasa

Magret de pato con patata y tomate a la brasa

Bacallà gratinat amb all i oli de poma

Bacalao gratinado con alioli de manzana

Secret ibèric amb pebrots del padró i reducció Pedro Ximénez

Secreto ibérico con pimientos del padrón y reducción Pedro Ximénez

Paella de muntanya amb bolets i picantó

Paella de montaña con setas y picantón

Reig confitada amb vinagreta de tomàquet

Corvina confitada con vinagreta de tomate

POSTRES / POSTRES



Macedònia

Macedonia

Pastís del dia

Tarta del día

Escuma de tiramisú

Espuma de tiramisú

Crema catalana

Crema catalana

Gelat de maduixa

Helado de fresa



Aigua mineral o copa de vi Raventós pansa blanca o Borsao sel.lecció o refresc o cervesa, pa i café inclòs
Agua mineral o copa de vino Raventós pansa blanca o Borsao Selección o refresco o cerveza, pan y café
incluidos

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

MENÚ MERCADO

Lundi à Vendredi midi / *Monday to Friday lunchtime* (09 - 13/09/2019)

Entrées / Starters



Salade de quinoa avec crudités et tofu

Quinoa salad with crudités and tofu

Rigatoni au pesto rouge, amandes, tomate cassé et cresson

Rigatoni with red pesto, almonds, tomato casse and watercress

Brouillé de butifarra noir et chanterelles

Scramble of black butifarra and chanterelles

Salade de figues au jambon ibérique et fromage cottage

Fig salad with Iberian ham and cottage cheese

Soupe de poisson

Fish soup

Salade de crevettes et txaka

Salad with prawns and txaka

Plat / Main course



Risotto au blé avec gorgonzola et poires

Wheat risotto with gorgonzola and pears

Canard grillé avec magret de pommes de terre et tomates

Grilled duck with potato and tomato magret

Morue au gratin avec aïoli aux pommes

Cod au gratin with apple aioli

Secret ibérique (porc) aux poivrons Padrón et Pedro Ximénez

Iberian pork with Padrón peppers and Pedro Ximénez

Paella de montagne aux champignons et picanton

Mountain paella with mushrooms and picanton

Corvina confite à la vinaigrette à la tomate

Corvina confit with tomato vinaigrette

Dessert / Dessert



Macédoine de fruits

Fruit salad

Gâteau du jour

Cake of the day

Tiramisu

Tiramisu

Crème catalane

Catalan cream

Crème glacé à la fraise

Strawberry ice cream



Eau minérale ou verre de vin (Raventós pansa blanca o Borsao sel·lecció) ou boisson gazeuse ou bière, pain et café inclus

Mineral water or glass of wine (Raventós pansa blanca o Borsao Selección) or soft drink or beer, bread and coffee included

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