

## MENÚ DEGUSTACIÓ

- El vermut en un plat (\*1/4/12)
- Punta d'espàrrec blanc amb brandada de bacallà i pesto d'alvocat (\*4/6/7/12)
- Calamarcets a la planxa amb puré de mongetes seques i pa d'algues (\*1/2/4/12/13)
- Arròs negre de bacó, tocino i raves (\*2/4/12/13)
- Peix del dia amb cigrons torrats, pèsols i crema de gambes (\*2/4/7/12/13)
- La Mitjagalta (\*6/7/8/12)

Pa amb tomàquet

### UNES POSTRES A ESCOLLIR DE LA CARTA

INCLOU: Ampolla de vi negre Deler, Montsant o blanc Tranquille, Penedès.

**36€ per persona IVA inclòs. Taula completa**

## MENÚ PER PICAR PER A DUES PERSONES

- Amanida del dia
- Patates braves o patates mansas amb ceba caramel.litzada al vi negre o tempura de verdures amb maionesa de soja (\*1/3/6/9/12)
- Les nostres croquetes (de sípia estofada en la seva tinta i croque-bunyols de bacallà) (\*1/2/3/4/7/9/12)
- Plat del dia

Pa amb tomàquet

### UNES POSTRES A ESCOLLIR DE LA CARTA PER PERSONA

INCLOU: Ampolla de vi negre Deler, Montsant o blanc Tranquille, Penedès.

**28€ per persona IVA inclòs. Mínim dues persones. Taula completa**

#### REGLAMENT (EU) N°1169/2011

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre tots els productes que ofereix.

#### \* ALÉRGENS:

1. Conté gluten 2. Crustacis 3. Ous 4. Peix 5. Cacauets 6. Soja 7. Làctics 8. Fruits de closca 9. Api 10. Mostassa 11. Grans de sèsam 12. Diòxid de sofre i sulfits 13. Mol·luscs 14. Tramussos. Els nostres plats s'elaboren amb oli de girasol i oliva.