

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 manses 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 a escollir:
 - La Mitjagalta
 - Tataki de magret d'ànec amb "migas" de taronja, gelatina de taronja i salsa de xocolata
 - Calamarcets a la planxa amb puré de seques i pa d'algues
 - Rap agambat amb cigrons torrats i pèsols

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.

*ALÈRGENS:

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.