

MENÚ LABORABLES MIGDIA

Primers

◆ Pop roquer a la brasa

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

* cua de gambot amb tempura i alga nori cruixent

Cua de gambot amb tempura i salsa sweet chilli i maionesa de kimchee

Carpaccio de tonyina vermella “yellowfin”

Llom de tonyina filetejat , salsa de soja i cítrics amb maionesa de wasabi

Cocktail de gambes

Recuperació d'un clàssic amb enciams variats , fruita dolça , gambes i salsa rosa

★ El famós ou ferrat

Ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Amanida de ventresca i tomàquet

Ventresca de tonyina , ceba dolça , tomàquet , piparres amb olives d'Aragó i gordal

Croissant de mantega farcit de foie ,ceba caramel.litzada , tòfona i cheddar

Tòfona, cheddar , foie , ceba caramel.litzada l reducció de p.x.

“carpaccio” de llagostins

Vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

Coca de sardines

De brioix, sardina fumada, tomàquet caramelitzat i raïm

◆ L'arròs melós

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

SEGONS

◆*Cansalada del coll ibèrica a baixa temperatura

Papada ibèrica amb calçots , llagostins i ou a 64ª

◆*El llom de bacallà

Amb poma caramel.litzada i all i oli de mel

Farcellets de llenguado amb salsa de ceba de Figueres i ceps

Farcellets de llenguado al vapor amb salsa de ceba de Figueres i ceps

*Tàrtar de salmó , alvocat i caviar

Daus de salmó , amb soja , gingebre , llima , sèsam i alvocat

Entrecot de vedella al gust (250 gr.)

Pebre , llosa o roquefort (250 gr.)

Melós de vedella a baixa temperatura

Melós de vedella amb moniato rostit i codony

caldereta portuguesa “cataplana”de peix i marisc (mínim 2 persones)

Plat tradicional del Algarve cuinat al vapor en una olla del mateix nom

Arròs a banda de temporada amb llagostins , carxofes , calçots i cloïsses (mínim 2 persones)

Arròs del Delta de l'Ebre amb cloïsses, carxofes i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret “ sense feina “ (mínim 2 persones)

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebancs de sípia i calamar

Arròs negre de “zamburiñas” i escamarlans amb la seva tinta (mínim 2 persones)

Arròs de “zamburiñas” , escamarlans i gambetes vermelles (Per menjar directament de la paella)

AMB SUPLEMENT...

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d'armagnac (picat a mà)(sup.5€)

Espatlla de cabrit al forn amb peres i prunes (sup .8 €)

Ostrons amb ponzu i caviar de salmó 6uni. (sup .9 €)

1/2 llamàntol a la donostiarra (sup. 7 €)

Postres, pa , vi o refresc

pa casolà elaborat amb masa mare, llet i fruits secs
28€ PER PERSONA (IVA INCIÛS)

☐ *Gluten | ◆ Lactosa | 🌀 Mostassa | ✱ Soja | ☐ Fruits secs i cacauet | ★ mol·luscs i productes a base de mol·luscs | 🍳 Ous i productes a base d'ous ecològics de casa pallareta