



Menu

*** MENÚ 15.90 € PVP**

SUGGESTION

Entrées

Toast d'escalivada aux anchois marinés
Vichyssoise et œuf mollet avec copeaux de jambon ibérique
Salade aux fromages de chèvre au bacon et abricot
Pâtes du jour

Duo d'humus avec pain d'Espicula
4,95 €

Tartare de bœuf fait maison
19,90 €

Esqueixada de morue
7,75 €

Salade de tomate et burrata
7,85 €

Cannelloni de canard aux ceps
10,50 €

Roast-beef
18,90 €

Plat principal

Filet morue et ratatouille
Onglet de bœuf à la sauce au vin rouge
Cuisse d'agneau confite et légumes sautés
Plat du jour

Dessert

Profiteroles à la crème vanille et chocolat chaud
Tatin aux pommes et glace vanille
Panna cotta aux fruits rouges et petit cookie

*** Demi Menú 11.00 €**
1 entrée ou 1 plat principal + dessert



* Eau et pain inclus

Carte d'allergènes à votre disposition

Carte de vins

Vin rouge

	PVP/un
Luis Cañas crianza 2016	14,50 €
DOQ Rioja	
Viña Salceda crianza	11,25 €
DOC Rioja	
Finca Malaveína 2017	19,95 €
DO Empordà	
Chivite Finca Legardeta Syrah 2017	14,50 €
DO Navarra	

Vin rosé

	PVP/un
Perelada Collection 2019	12,80 €
DO Empordà	
Ermita d'Espells	12,50 €
DO Penedès	
Chivite Las Fincas crianza 2019	11,50 €
DO IGP 3 Riberas	

Vin blancs

Finca Legardeta Chardonnay	16,90 €
DO Navarra	
El Perro Verde Verdejo	18,00 €
DO Rueda	
GR-171	11,50 €
DO Terra Alta	
Perelada Collection 2019	11,50 €
DO Empordà	
Viña Salceda Verdejo	10,95 €
DO Rueda	

Cavas

Perelada Brut Nature Vintage 2017 ..	11,90 €
Privat Ecològic Brut Nature Rosat	12,85 €

Autres boissons

Rafraîchissements	2,25 €
Eau gazeuse 1 L	2,25 €
Flûte de cava	2,50 €
Verre de vin	2,90 €
Bière	2,25 €

