

MENÚ

Carpaccio de solomillo de vaca con lascas de parmesano  
 Ensalada de *cor de bou*, ventresca, escalivada y cebolla morada  
 Brochetas de Cecina IGP con melón  
 Pappardelle al pesto con queso feta y oliva Kalamata

\*

Bacalao a la brasa con guisantes 'ahogados'  
 Taco de entrecote de vaca con mantequilla de hierbas y patata *al caliu*  
 Pluma ibérica a la brasa con hummus de judía del *ganxet* y trigueros  
 Arroz meloso de pez espada adobado con verduras

Cada jueves Arroz caldoso o seco de bogavante  
 Suplemento de 6,50€ por persona

\*

Copa de piña colada en texturas  
 Brownie con helado de vainilla  
 Helados y sorbetes artesanos  
 Sopa de frutas a la menta con sorbete de limón del limonero

\*

Pan, agua y copa de vino  
 22,90€ Laborables/Medio menú 13,90€  
 Fin de semana y Festivos 29,90€ (aperitivo incluido)  
 /Medio Menú festivo 17,90€



MENU

Carpaccio of beef sirloin with parmesan flakes  
 Tomato Salad, tuna, *escalivada* and purple onion  
 Skewers of Cecina IGP with melon  
 Pesto pappardelle with feta cheese and Kalamata olive

\*

Grilled cod with peas 'drowned'  
 Taco of cow entrecote with herb butter and hot potato  
 Grilled Iberian pen with bean hummus of *ganxet* and asparagus  
 Mellow swordfish rice marinated with vegetables

Thursday lobster rice, soupy or paella  
 Surcharge of 6,50 € per person

\*

Cup of piña colada in textures  
 Brownie with vanilla ice cream  
 Ice creams and artesian sorbets  
 Fruit mint soup with lemon sorbet

\*

Bread, water and glass of wine  
 22,90 € Week Days/ Half menu 13,90 €  
 Weekends and Holidays 29,90 € (appetizer included)/  
 Half Menu Weekends 17,90 €

