

Primers / Primeros

Llom de salmó fumat a casa amb fusta de pí (Supl. 2€)
Lomo de salmón ahumado en casa con madera de pino (Supl. 2€)

Escamarlanets saltejats amb allets i pebre blanca (Supl. 5€)
Cigalitas salteadas con ajitos y pimienta blanca (Supl. 5€)

Crema d'espàrrecs blancs i coco amb tocs marins
Crema de espárragos blancos y coco con toques marinos

Mafaldine amb pesto d'anxoves i mozzarella fresca
Mafaldine con pesto de anchoas y mozzarella fresca

Foie mí-cuít amb compota ruibarbo amb sal de vainilla (Supl. 3€)
Foie mí-cuít con compota de ruibarbo con sal de vainilla (Supl. 3€)

Caneló de rap i llagostins amb beixamel trufada (Supl. 5€)
Canelón de rape y langostinos con bechamel trufada (Supl. 5€)

Musclos amb salsa de miso blanc i gingebre
Mejillones con salsa de miso blanco y gengibre

Amanida de rúcula, fonoll amb cecina i formatge Maó
Ensalada de rúcula, hinojo con cecina y queso Mahón

Saltat de verdures amb papada confitada i ou escumat
Salteado de verduras con papada confitada y huevo poché

Tatin d'albergínia amb formatge de cabra
Tatin de berenjena con queso de cabra

Segons / Segundos

Rap amb mole de ceba negra i cacahuets (Supl 5€)
Rape con mole de cebolla negra y cacahuetes (Supl. 5€)

Bacallà a l'andalusa amb pesto d'espínacs
Bacalao a la andaluza con pesto de espínacas

Corball a la planxa amb hummus de lleties grogues i safrà
Corvina a la plancha con hummus de lentejas amarillas y azafrán

Suprema de lluç amb pastanga amb mel i farigola
Suprema de merluza con miel y tomillo

Tonyina vermella "Balfegó" amb pak choi i salsa ponzu (Supl 6€)
Atún rojo "Balfegó" con pak choi y salsa ponzu (Supl 6€)

Cua de bou estofada amb vi D.O. Terra Alta
Rabo de buey estofado en vino D.O. Terra Alta

Garrí confitat amb parmentier de celerí i xirivía
Cochinillo con parmentier de celerí y chirivía

Mandonguilles de pollastre amb escamarlans
Albóndigas de pollo con cigalas

Filet de vedella amb encenalls de foie fumats (Supl.5€)
Solomillo de ternera con virutas de foie ahumadas (Supl.5€)

Espatilleta de xai desossada, a baixa temperatura, amb quínoa
Paletilla de cordero deshuesado, a baja temperatura, con quínoa

Preu del menú: 38€ (IVA, postres, aigua, vi de la casa i cafès inclosos)
Precio del menú: 38€ (I.V.A, postres, agua, vino de la casa y cafés incluidos)

Postres

Tiramisú fet a casa

Tiramisú hecho en casa

Gelat de prunes a l'Armagnac

Helado de ciruelas al Armagnac

Assortiment de formatges (Supl. 3€)

Surtido de quesos (Supl. 3€)

Gelat de mascarpone amb salsa de maduixes

Helado de mascarpone con salsa de fresas

Mus de xocolata negra de l'Avelina

Mus de chocolate negro de Avelina

Pastís tatin amb crema anglesa

Tarta tatin con crema inglesa

Peres al moscatell

Peras al moscatel

Pinya natural i confitada amb gelat de coco

Piña natural y confitada con helado de coco

Fresons al gust

Fresones al gusto