



# Menú de temporada

## Aperitiu:

La nostra patata brava  
Cruixent de guacamole i salmó

## Primer a escollir:

Musclos bouchot amb all, vi blanc i romaní

Carxofa, crema de foie gras i rovell d'ou

Brioix de tàrtar de tonyina amb maionesa d'ají groc (supl. 2 €)

Amanida amb porros confitats, pernil d'ànec i vinagreta de  
mostassa

## Segon a escollir:

Confit d'ànec amb peres en almívar, vi negre i canyella

Orada al forn amb patates, tomàquet, ceba, all i pebre vermell

Paella de gamba vermella, llima i coriandre

Filet de porc amb formatge blau i cuscús vegetal

Suquet de rap amb curri i llet de coco (supl. 7 €)

## Postres a escollir:

Torrija caramel·litzada amb gelat de coco

Crema de llimona amb el seu gelat i llima

Coulant de xocolata (supl. 4 €)

## De dimarts a divendres:

*Migdies a 25 € i vespres a 28€*

**Dissabtes: 28 €**

# Menú de temporada

## Aperitivos:

Nuestra patata brava  
Crujiente de guacamole y salmón

## Primeros a elegir:

Mejillones bouchot al ajo, vino blanco y romero

Alcachofa, crema de foie gras y yema de huevo

Brioche de tartar de atún, mayonesa de ají amarillo (supl. 2 €)

Ensalada con puerros confitados, jamón de pato y vinagreta de  
mostaza

## Segundo a elegir:

Confit de pato con peras en almíbar, vino tinto y canela

Dorada al horno con patatas, tomate, cebolla, ajo y pimentón

Paella de gamba roja, lima y cilantro

Solomillo de cerdo, queso azul y cuscús vegetal

Suquet de rape con curry y leche de coco (supl. 7 €)

## Postres a elegir:

Torrija caramelizada con helado de  
coco

Crema de limón con su helado y lima  
Coulant de chocolate (supl. 4 €)

## De martes a viernes:

*Mediodías a 25 € y noches a 28€*

**Sábados: 28 €**





# Menu de saison

## Entrées:

Notre patatas bravas  
Croustillant de guacamole et saumon

## Premiers plats:

Moules bouchot à l'ail, vin blanc et romarin

Artichaut, crème de foie gras et jaune d'œuf

Brioche de tartare de thon, mayonnaise à l'aji amarillo  
(suppl. 2 €)

Salade de poireaux confits, jambon de canard et vinaigrette à  
la moutarde

## Plats principaux:

Confit de canard aux poires au sirop, vin rouge et cannelle

Daurade au four avec pommes de terre, tomate, oignon, ail et  
paprika

Paella de crevettes rouges, citron vert et coriandre

Filet de porc, fromage bleu et couscous végétal

Suquet de lotte au curry et lait de coco (suppl. 7 €)

## Desserts:

Torrija caramélisée avec glace à la noix de coco

Crème au citron avec sa glace et citron vert

Coulant au chocolat (suppl. 4 €)

**Du mardi au vendredi :**

*Déjeuners à 25 € et dîners à 28 €*

**Samedis : 28 €**

# Seasonal Menu

## Starters:

Our patatas bravas  
Crispy guacamole and salmon

## First courses:

Bouchot mussels with garlic, white wine and rosemary

Artichoke, foie gras cream and egg yolk

Brioche with tuna tartare and yellow chili mayonnaise  
(supp. €2)

Salad with confit leeks, duck ham and mustard  
vinaigrette

## Main courses:

Duck confit with pears in syrup, red wine and cinnamon

Oven-baked sea bream with potatoes, tomato, onion, garlic and  
paprika

Red prawn paella with lime and coriander

Pork tenderloin, blue cheese and vegetable couscous

Monkfish suquet with curry and coconut milk (supp. €7)

## Desserts:

Caramelized torrija with coconut ice cream  
Lemon cream with its ice cream and lime  
Chocolate coulant (supp. €4)

**From Tuesday to Friday:**

*Lunch at €25 and dinner at €28*

**Saturdays: €28**





# Saisonmenü

## Vorspeisen:

Unsere Patatas Bravas  
Knuspriges Guacamole mit Lachs

## Erste Gänge:

Bouchot-Muscheln mit Knoblauch, Weißwein und Rosmarin

Artischocke, Foie-gras-Creme und Eigelb

Brioche mit Thunfischtatar und Aji-Amarillo-Mayonnaise  
(Aufpreis 2 €)

Salat mit confierten Lauch, Entenschinken und Senf-  
Vinaigrette

## Hauptgerichte:

Entenconfit mit Birnen in Sirup, Rotwein und Zimt

Ofengebackene Dorade mit Kartoffeln, Tomate, Zwiebel, Knoblauch  
und Paprika

Paella mit roten Garnelen, Limette und Koriander

Schweinefilet mit Blauschimmelkäse und Gemüse-Couscous

Seeteufel-Suquet mit Curry und Kokosmilch (Aufpreis 7 €)

## Desserts:

Karamellisierte Torrija mit Kokoseis  
Zitronencreme mit Zitroneneis und  
Limette

Schokoladen-Coulant (Aufpreis 4 €)

## Von Dienstag bis Freitag:

*Mittagsmenü für 25 € und abends für 28 €*

**Samstags: 28 €**