

## Menú diario

### Primer plato a elegir

- Olla de "escudella barrejada" de payés  
Ensalada de mezclum con queso de cabra, granada y piñones  
Paté de campaña hecho en casa con hierbas aromáticas  
Berenjenas en tempura con soja y sirope de arce  
Timbal de escalibada con queso de cabra gratinado  
"Trinxat" de la Cerdanya  
Tagliatelles salteados con ceps y alcachofas  
Croquetas de chipirones con bouquet de ensalada  
Calabaza asada con tomillo y romero, salsa pesto y virutas de parmesano

### Segundo plato a elegir

- Paella de arroz con verduras (mínimo 2 raciones)  
Canelones a la rossini  
Carpaccio de ternera con queso parmesano  
Caracoles guisados a la catalana con jamón, chorizo y panceta  
Huevos eco fritos con patatas fritas, jamón y pimiento  
Escalopines de ternera a la pimienta verde  
Manita de cerdo rellena de butifarra negra con setas  
Sepia y langostino a la plancha con espárragos verdes  
Meloso de ternera con setas  
Costillitas de cabrito a la milanesa (spto. 7,50€)

### Postres a elegir

- Crema catalana  
Sorbete  
Pastel de chocolate  
Capricho de yogur griego con frutos rojos y kiwi  
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla (spto. 4,00€)

Agua mineral - (otras bebidas no incluidas)

Precio: 18,50 € (IVA incluido)

### Panes

- Pan de cristal-chapata tostado con/sin tomate 3,50 €  
Pan de payés gluten free tostado con/sin tomate 3,50 €

### Notas

Cualquier otra bebida no se incluye en el precio del menú  
Cualquier plato del menú se puede pedir a la carta  
El menú no se puede compartir  
Posibilidad de Take Away. El precio de cada envase para llevar es de 0,50€

## Góndolas - platos pequeños - 1/2 raciones

- Virutas de jamón ibérico 16,00 €  
Patatas bravas 7,50 €  
Chips de alcachofas con salsa de xató 9,50 €  
Mini croquetas de jamón 9,50 €  
Croquetas de ceps (4 u.) 9,50 €  
Buñuelitos de bacalao 9,50 €  
Calamares a la andaluza 13,50 €

### Sopas

- Sopa de pescadores con rape, langostinos, calamares, mejillones y almejas 15,00 €  
Sopa de cebolla con huevo ecológico y gratinada con queso 11,00 €

### Entrantes

- Xató (escarola, bacalao desmigado, anchoas, pimiento escalibado, aceitunas y salsa xató) 12,00 €

### Arroces

- Cazuela de arroz de montaña (mínimo dos raciones) 18,00 €  
Paella de arroz a la marinera (mínimo dos raciones) 18,00 €

### Del mar

- Bacalao a la llauna con garbanzos y espinacas 19,00 €  
Lenguado a la plancha con verduritas 22,00 €  
Calamarcitos salteados con alcachofas y ajos tiernos confitados 19,50 €

### Carnes

- Pollo de payés ecológico asado con cebollitas y alcachofas 15,00 €  
Costillitas de cabrito rebozadas a la milanesa 21,00 €  
Tournedó de cordero asado en su jugo 18,75 €  
Entrecot de ternera de Gerona a la piedra 21,50 €  
Filete de ternera de Gerona a la piedra 22,50 €  
Costilla de ternera confitada con chips de alcachofa 19,00 €

### Postres

- Crema catalana 5,50 €  
Capricho de yogur griego con frutos rojos y kiwi 6,00 €  
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla 8,50 €  
Tarta tatín con helado de vainilla 8,50 €  
Sorbete de mojito 5,50 €