

Primers /

Amanida de tomàquets ecològics variats amb galeta de parmesà

Amanida verda amb poma i nous

Amanida russa amb ventresca de tonyina

Coca amb sardina fumada, tomàquet, alvocat i xampinyó (+1,50 eur)

Tarta tatin de ceba dolça amb salsa de formatge i mostassa

Gaspatxo thai amb pop (una mica picant)

Farcellets de carbassó amb formatge de cabra cremós i verduretes

Segons /

Macarrons glacejats amb cansalada curada

Hamburguesa Embat amb ceba en tempura

Entrecot amb patates (+4,00 eur)

Roast beef al xerès (+2,00 eur)

Steak tartar amb torradetes (+patates fregides +1,90 eur)

Arròs de calamar amb allioli (+2,50 eur)

Bacallà al pil pil amb shitake confitat

Vieires amb pernil ibèric i cremós de patata (+3,00 eur)

Postres /

Cheesecake maison

Lemon pie

Trufes de xocolata Valrhona 61%

Albercoc, maracuya i escuma de vainilla

Granissat de menta, gelat de coco i llima

Fruita del dia

SEGONA PANERA DE PA (Forn Sant Josep) 0,75 eur

Primer, segon, postres o cafè, copa de vi o canya i aigua 20.50 €