

·MENÚ· 13,60€

Consta de un primero a elegir entre 3 opciones, un segundo a escoger entre 3 platos y un postre a escoger entre 3 que te proponemos, o bien, un café blend 100% Arábica de tueste Natural. El menú también incluye el pan y la bebida | Precio 13,60 € IVA incluido | Asimismo, cabe la posibilidad de canjear un primero y/o un segundo por un plato Especial. También es posible escoger simplemente 1 plato único y realizar medio menú | Precio 10,50 € IVA incluido

PRIMEROS

PUERRO CONFITADO

Puerro de Santa Elena de Agell (Maresme) confitado a la plancha con olivada.

ARROZ A LA CUBANA

Seguro que el arroz a la cubana lleva a muchos a recordar momentos de su niñez. Por eso, hoy queremos presentar la un plato de arroz a la cubana para que disfrute de este entrañable plato, como el primer día.

ENSALADA CON QUESO DE CABRA

Verduras y hortalizas de Santa Elena d'Agell (Maresme). Lechuga de hoja de roble, tomate, cebolla, zanahoria y queso de cabra caramelizado.

SEGUNDOS

CALAMAR A LA ANDALUZA

Calamares cortados a mano, rebozados en harina para conseguir unos calamares con un rebozado crujiente.

ALBÓNDIGAS EN SALSA

Las albóndigas son una receta de origen árabe que se ha transmitido de generación en generación desde hace siglos (al-bunduqa, 'la bola'). Las albóndigas son un de esos platos de toda la vida cuyo ingrediente principal es la carne picada

SECRETO IBERICO

Cerdo Ibérico IGP Extremadura. Secreto Ibérico a la plancha, tierno, muy crujiente y muy jugoso en el interior y tan apetecible que repetirías una y otra vez.

POSTRES

PANNA COTTA

FLAN DE HUEVO

BRAZO DE GITANO

HELADO

YOGUR

FRUTA DE TEMPORADA

·MENÚ BARRA· 9,60€

Disfruta de lunes a viernes, en Barra o terraza, de nuestro menú de barra Barcelona. Un plato a escoger. El menú también incluye ensalada, patatas fritas, el pan y la bebida | Precio 9,60 € IVA incluido |

HAMBURGUESA BUEY

Carne de Buey de Raza Avileña. Es conocida por su sabor y por ser una carne con una textura e intensidad inigualables. Suplemento +1,00€ Panecillo hamburguesa

BISTEC DE TERNERA

Ternera IGP Extremadura. Bistec de ternera a la plancha, tierno, bien hecho y tan apetecible que repetirías una y otra vez.

PARA BEBER

BODEGA D.O SOMONTANO

Copa de Viñas del Vero **Tinto** Roble Cabernet-Merlot. Color rojo picota, nariz frutos rojos y ligeros tostados, boca estructurado y amable. 4 meses en barrica de roble americano.

Copa de Viñas del Vero **Blanco** Selección de Varietales Macabeo y Chardonnay. Color amarillo brillante, nariz cítrica y tropical, en boca ligero y fresco.

AGUA MINERAL NATURAL ANIOL

Agua volcánica que emerge a más de 100 metros de profundidad. El manantial se encuentra en una vertiente de un paraje de lava sedimentada y roca volcánica, que hace de Sant Aniol un agua de gran pureza y excelentes cualidades.

CERVEZA

Copa de cerveza Especial **Sin Filtrar**, El Águila, es una cerveza que tiene mayor cuerpo, mayor intensidad de sabor y mayor turbidez. Elimina el proceso de filtración, manteniéndose toda la levadura dentro de la cerveza. El resultado es una cerveza como recién salida del tanque de fermentación.

ESPECIALES

PRIMEROS

ENSALADA DE LA HUERTA

Verduras y hortalizas de Santa Elena d'Agell (Maresme). Lechuga de hoja de roble, tomate, cebolla, zanahoria, pepinillo y atún.

HUEVOS ESTRELLADOS

El jamón, invitado estelar de esta receta, añadido crudo al final para que su grasa se deshaga ligeramente cuando lo pongamos sobre los huevos y las patatas. Con huevos de Payés de gallinas de corral criadas en libertad.

SEGUNDOS

BUTIFARRA

Embutido estrella de la cocina catalana. Butifarra blanca a la plancha acompañado de patatas fritas.

SEPIA CON AJO Y PEREJIL

Sabroso y tierno, preparada a la plancha en salsa de ajo, perejil y limón, una receta sencilla pero realmente sabrosa.

SALSAS

ALIOLI

Auténtico y genuino All i Oli, salsa obtenida mediante la emulsión de los ajos y aceite de oliva.