

## ·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

### ESTOFADO DE SEPIA

Clásico guiso marinero preparado con patatas y sepia. Receta andaluza de patatas guisadas con sepia. Preparada a fuego lento, con cariño y, como dice K.Arguñano, "con fundamento"

### TRINXAT DE LA Cerdanya

Un plato de la comarca de la Cerdaña y el Alt Urgell. Heho a base de hervir patata y col, mezclado con panceta y con ajo frito.

### CALDO GALLEGO

receta cocinada a fuego lento y por la que te entrará la morriña. Potaje de hortalizas, siendo la berza el protagonista, y carne de cerdo

## SEGUNDOS

### POLLO ASADO

Rehogado en vino y cocinado en sus propios jugos y grasa, aderezado previamente con aceite de oliva y hierbas aromáticas. Un pollo asado al horno crujiente por fuera y jugoso por dentro.

### CALAMARES RELLENOS

Un plato típico de Barcelona. Calamares rellenos rehogados en cebolla y vino blanco.

### FRICANDO DE TERNERA

Plato tradicional de Cataluña, cuyos orígenes se cree que nacen en la época medieval. El éxito de este plato tradicional, reside en un buen sofrito y en usar carne de ternera de calidad (IGP Extremadura)

## 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.