

·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

LENTEJAS ABULENSES

Lenteja pardina cocida lentamente con chorizo, morcilla y panceta procedentes de "matanza" de Extremadura y acompañado de un hueso de jamón. Cocción aromatizada con laurel y un sofrito de cebolla.

PASTA SPAGHETTI

Plato de pasta clásico y tradicional italiano. Consulta cuál es la elaboración del día: Spaghetti con salsa de pomodoro, Frutti di Mare o a la Puttanesca.

ENSALADILLA RUSA

Ensalada de patatas y otras hortalizas (cebolleta, pimiento verde, pimiento rojo) combinada con atún, aceitunas y huevo cocido. Todo un clásico imprescindible para el verano.

SEGUNDOS

PESCADO DE LONJA

Pescado de lonja blanca en el horno, sutil, bajo en grasa, rico en proteínas y sin prácticamente espinas. Para redondear la experiencia, una buenas patatas asadas.

CODILLO

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

TACO DE COCHINITA PIBIL

A base de carne de cerdo marinada con recado rojo, mezcla de especias donde la estrella es el achiote, y cocida envuelta de hojas de plátano.

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.