

## ·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.