

## PLATS DEL DÍA

**Dilluns: Arròs melós de llamàntol (6€)**

**Dimarts: Fabada asturiana**

**Dimecres: Sopa de ceba**

**Dijous: Daus de filet de vedella (4€)**

**Divendres: Suquet de peix de llotja**



RCTB-1899

### PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS

**Amanida de brots tendres, salmó marinat i vinagreta d'alvocat i mango**  
Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado y vinagreta de aguacate y mango

**Crema de pastanaga i gingebre amb cigrons torrats**  
Crema de zanahoria y jengibre con garbanzos tostados

**Bolets saltats amb pernil i ou a baixa temperatura**  
Setas salteadas con jamón y huevo a baja temperatura

**Paccheri amb ragú de sípia i gambes (2€)**  
Paccheri con ragú de sepia y gambas (2€)

### SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS

**Lluç amb salsa verda amb espàrrecs**  
Merluza en salsa verde con espárragos

**Salmó al forn amb mantega d'oliva de kalamata i pèsols**  
Salmón al horno con mantequilla de oliva de kalamata y guisantes

**Entrecot de vedella amb salsa de Porto, patates i pebrots del padró**  
Entrecot de ternera con salsa de Oporto, patatas y pimientos del padrón

**Arròs melós d'ànec i xiitake (4€)**  
Arroz meloso de pato y shiitake(4€)

### POSTRES

**Tiramisú de Baileys / Tiramisú de Baileys**

**Gelats artesans / Helados artesanos**

**Amanida de fruites / Ensalada de frutas**

**Pastís casolà del dia (2€) / Pastel casero del dia (2€)**

**Inclou pa i 1 beguda / Incluye pan y 1 bebida**

**SOCIS Menú complet 25.75€ Mig menú 20.50€**

**NO SOCIS Menú complet 30€ Mig menú 23€**