



BOCARTE

TAPAS, ARROGES Y MARISCOS

PRIMERS

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel
Salmorejo cordovès amb ratlladura d'ou i encenalls de pernil ibèric
Wok de fideus amb pollastre i verduretes saltades amb soja
Ous trencats amb patates i encenalls de pernil ibèric
Fideus a la cassola mar i muntanya
Caneló de marisc XL amb salsa marinera
Tàrtar de salmó amb alvocat i tomàquet concassé (Supl. 1,5€)
La nostra amanida russa
Carxofes fregides amb allioli cítric

SEGONS

Lluç a la marinera
Salmó noruec a la planxa amb verduretes saltades
Seitons frescos a l'andalusa amb amanida
Llobarro obert de 600 g al forn amb amanida (Supl. 5€)
Milanesa mediterrània de pollastre amb patates fregides
Hamburguesa amb patates i ou ferrat
Secret ibèric a la brasa amb patates gajo i pebrotets de Padrón
Entrecot de vaca madurada +30 dies amb patates (Supl. 6€)
Filet ibèric a la planxa amb salsa de pebre i patates



De dilluns a dimecres mín. 2 persones

Arròs a la marinera
Fideuà de marisc
Fideuà negra amb calamarsos i allioli
Arròs melós de cranc blau del Delta

Dijous i divendres mín. 2 persones

Arròs caldós de llamàntol (supl. 4 €)

MÀXIM 2 ARROSSOS DIFERENTS PER TAULA

POSTRES

Fruita del dia
Cremós de iogurt amb coulis de fruita del bosc
Flam d'ou amb nata
Gelats



DEMANA
MITJÀ
GIN TONIC
SEAGRAM'S

Per acabar amb
un menú perfecte

4,50€

17,50 €

COPA DE VI, COPA DE CERVESA, REFRESC O AIGUA, PA, POSTRE O CAFÈ