

De lunes a viernes

MENÚ

diario

Por encargo
Mínimo 2 pers.

Entrantes

Jamón serrano cortado a cuchillo
Pan tostado con tomate y alioli
Fritura de calamar, boquerones, croquetas y gambosi

Primer plato

A elegir una paella por mesa de menos
de 4 personas

Arroz a banda
Arroz negro
Arroz con solomillo y ajetes
Fideuá (fideo cabello de ángel)

Postre

Postre de la casa
(bicult casero de chocolate, helado de vainilla y
chocolate fondant)

Café

P.V.P 15€/persona sin bebida

brandy

MENÚ

COMIDA VERANO

Entrantes

Jamón ibérico cortado a cuchillo y queso manchego
Pan tostado con tomate y alioli
Sepia a la plancha
Fritura de boquerones adobados, croquetas de jamón y croquetas de sepia

Plato principal (opción 1)

Arroz seco con bogavante y gambas (suplemento 5€)
Arroz del senyoret
Arroz a banda
Arroz negro con sepia y gambas
Arroz con patas, garbanzos y ajos tiernos
Arroz con verduras
Arroz con solomillo de cerdo y ajetes

(para 4 personas o menos, solo 1 tipo de arroz por mesa)

Plato principal (opción 2)

Entrecot de ternera a la parrilla
Secreto a la parrilla
Solomillo con salsa de setas
Bakalao confitado con alioli

Postre de la casa al centro

Café

P.V.P sin bebida 28€
P.V.P 2 bebidas por persona 33€
P.V.P bebida incluida 40€

Si se escoge paella (opción 1) se encargará al hacer la reserva. Máximo 2 paellas distintas por mesa y de 2 raciones (en mesas de más de 4 personas).

Las bebidas que se consuman antes de empezar el servicio se abonarán aparte.

Si se comunica una baja de comensal con antelación al momento de la comida no tendrá coste, si se comunica al empezar la comida se abonará el 50% del coste del menú.



MENÚ

COMIDA VERANO

Entrantes

Sepia a la plancha
Patatas bravas caseras
Capellán con tomate de nuestra huerta

Plato principal

(opción 1)

Arroz seco con bogavante y gambas (suplemento 4€)
Arroz del senyoret
Arroz a banda
Arroz negro con sepia y gambas
Arroz con patas, garbanzos y ajos tiernos
Arroz con verduras
Arroz con solomillo de cerdo y ajetes

(para 4 personas o menos, solo 1 tipo de arroz por mesa)

Plato principal

(opción 2)

Secreto a la parrilla
Solomillo con salsa de setas
Bakalao confitado con alioli

Postre de la casa al centro

Café

P.V.P sin bebida 22€
P.V.P 2 bebidas por persona 27€
P.V.P bebida incluida 35€

Si se escoge paella (opción 1) se encargará al hacer la reserva. Máximo 2 paellas distintas por mesa y de 2 raciones (en mesas de más de 4 personas).

Las bebidas que se consuman antes de empezar el servicio se abonarán aparte.

Si se comunica una baja de comensal con antelación al momento de la comida no tendrá coste, si se comunica al empezar la comida se abonará el 50% del coste del menú.



MENÚ

COMIDA VERANO

Entrantes

Jamón ibérico cortado a cuchillo y queso manchego
Pan tostado con tomate y alioli
Patatas bravas caseras
Capellan con tomate de nuestra huerta

Plato principal (opción 1)

Arroz seco con bogavante y gambas (suplemento 4€)
Arroz del senyoret
Arroz a banda
Arroz negro con sepia y gambas
Arroz con patas, garbanzos y ajos tiernos
Arroz con verduras
Arroz con solomillo de cerdo y ajetes

(para 4 personas o menos, solo 1 tipo de arroz por mesa)

Plato principal (opción 2)

Entrecot de ternera a la parrilla
Secreto a la parrilla
Solomillo con salsa de setas
Bakalao confitado con alioli

Postre de la casa al centro

Café

P.V.P sin bebida 23,50€
P.V.P 2 bebidas por persona 28,50€
P.V.P bebida incluida 37€

Si se escoge paella (opción 1) se encargará al hacer la reserva. Máximo 2 paellas distintas por mesa y de 2 raciones (en mesas de más de 4 personas).

Las bebidas que se consuman antes de empezar el servicio se abonarán aparte.

Si se comunica una baja de comensal con antelación al momento de la comida no tendrá coste, si se comunica al empezar la comida se abonará el 50% del coste del menú.



MENÚ

CENAS JUEVES DE VERANO

Entrantes

Patatas bravas caseras
Pan tostado con tomate y alioli
Croqueta de jamón

Montaditos

(a elegir 2)

Bocadillo de calamares
(tortita, calamar a la andaluza, lechuga, cebolla, mahonesa de kimchi)

Minihamburguesa de vaca vieja
(pan de hamburguesa, carne de vaca vieja, queso y bacon)

Serranito
(solomillo de cerdo con jamón pasado y pimiento italiano)

Atún y algas
(atún, cebolla roja, algas wakame y mahonesa de kimchi)

Trufo
(solomillo de cerdo, cebolla caramelizada y salsa de setas)

P.V.P 10,50 €

bebida no incluida

