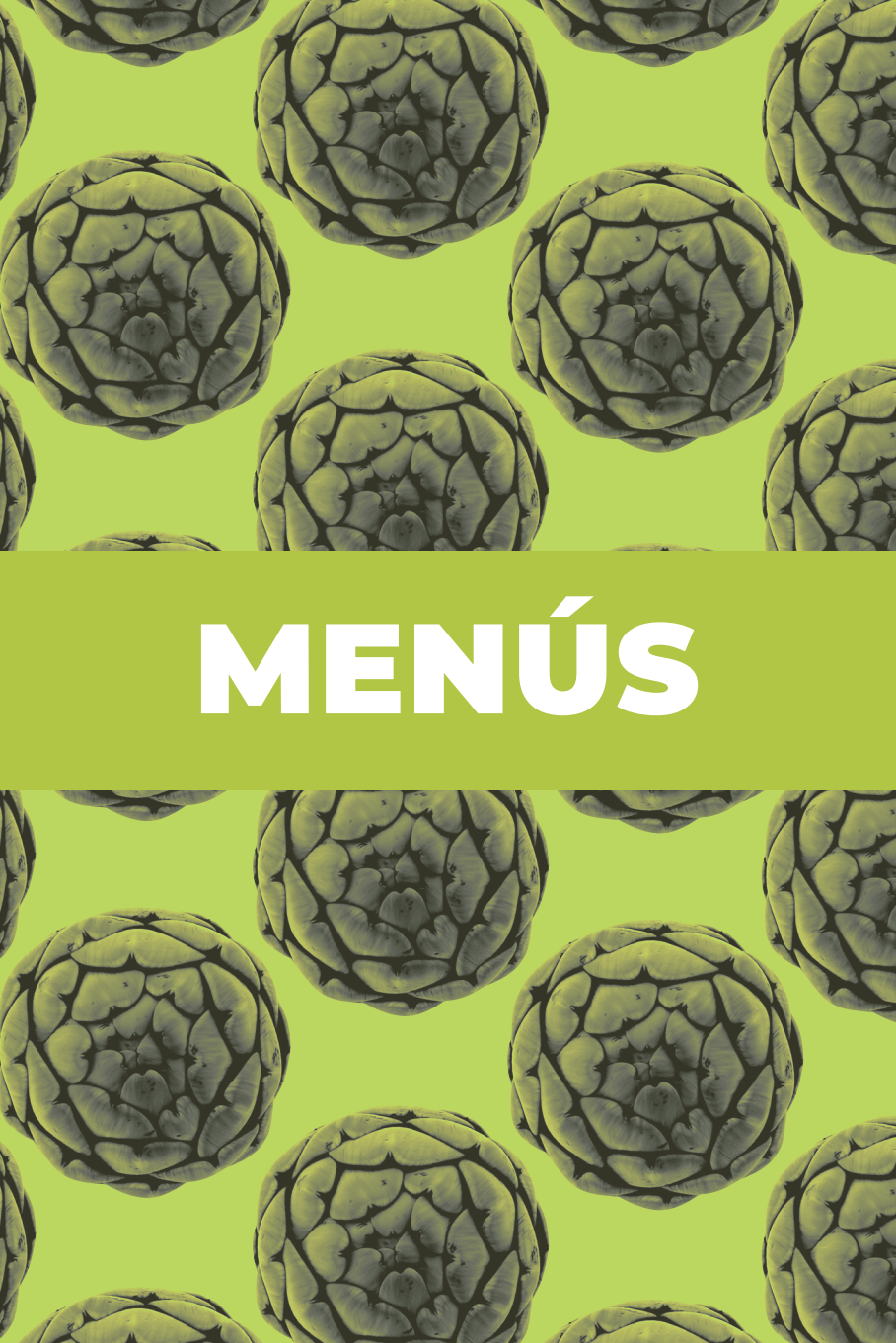


The background of the entire page is a repeating pattern of pineapples. The pineapples are rendered in a dark green color with a detailed, textured surface showing the characteristic diamond-shaped scales and small spines. They are arranged in a staggered, grid-like fashion across the entire page. A solid, light green horizontal band runs across the middle of the image, serving as a background for the title.

MENÚS



BARABAR

29⁸⁰ €
IVA incl.

FREDERIC MOMPOU, 12 · 977 363 806

CAT **APERITIU DE LA CASA**

ENTRANT

Carxofa gratinada amb maionesa de
parmesà i carabiners / o foie

PLAT PRINCIPAL

Arròs mariner amb carxofes

BEGUDA I POSTRE INCLÒS

ES **APERITIVO DE LA CASA**

ENTRANTE

Alcachofa gratinada con mayonesa de
parmesano y carabiners / o foie

PLATO PRINCIPAL

Arroz marinero con alcachofas

BEBIDA Y POSTRE INCLUIDO

CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic
Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



BEC D'OR



RIERA DE RIUDECANYES, 5 · 977 792 013

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT MENÚ DEGUSTACIÓ “TRADICIÓ”

Vermut

Cruixents esfèrics de carxofa. Aeri, marí, agro

Brioix de “chicharrón criollo” marinat

Cremós d'alvocat amb aire de llima

Cilindre melós de galta de vedella al seu suc
amb caviar de carxofa

Rovell de pagès a flor de carxofa sobre crema
lleugera de patates amb pernil

Llobarro salvatge a la brasa amb carxofa i
verduretes escabetxades

ES MENÚ DEGUSTACIÓN “TRADICIÓN”

Vermut

Crujientes esféricos de alcachofa. Aéreo, marino, agro

Brioche de chicharrón criollo marinado

Cremoso de aguacate con aire de Lima

Cilindro meloso de carrillera de ternera en su jugo
con caviar de alcachofa

Yema campera en flor de alcachofa sobre
crema ligera de patatas con jamón

Lubina Salvaje a la brasa con alcachofa y
verduritas escabechadas.

BEGUDES BEBIDAS

Blanc / Blanco “Viñas del Vero” D.O. Somontano

o

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



BRISAS DE MAR

22⁹⁰ €
IVA incl.

AVDA. DIPUTACIÓ, 72 · 977 185 183

CAT PER COMPARTIR

Fritada de calamar amb carxofa
Carpaccio de salmó amb carxofes confitades
Llagostins salats amb salsa romesco

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Paella marinera amb carxofes
Arròs de bacallà amb carxofes
Fideuà amb carxofes

POSTRES (A ESCOLLIR)

Semifred de Mandoria
Tartar de formatge amb fruits del bosc
Carpaccio de pinya amb gelat de caramel
Gelat de turró amb crema catalana

ES PARA COMPARTIR

Fritura de calamar con alcachofa
Carpaccio de salmon con alcachofas confitadas
Lagostinos salados con salsa romesco

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Paella marinera con alcachofas
Arroz de bacalao con alcachofas
Fideuá con alcachofas

POSTRES (A ESCOLLIR)

Semifrio de Mandoria
Tartar de queso con frutos del bosque
Carpaccio de piña con helado de caramelo
Helado de turrón con crema catalana

**CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS**

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano



CAL TENDRE

27⁹⁰ €
IVA incl.

RAMON LLULL, 10 BAIXOS 2 · 877 016 327

CAT MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de calçots amb avellanes

Carxofa a baixa temperatura amb ou de guatlla i ous de truita

Arròs de carxofa i ventresca de bacallà

Porcellet confitat 12 hores amb pell cruixent, llàgrima de carxofa i salsa de cítrics

POSTRES

Gelée de moscatell amb nata i xocolata

Dolç final

ES MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de “calçots” con avellanas

Alcachofa a baja temperatura con huevo de codorniz y huevos de trucha

Arroz de alcachofa y ventresca de bacalao

Saquito confitado 12 horas con piel crujiente, lágrima de alcachofa y salsa de cítricos

POSTRES

Gelée de moscatel con nata y chocolate

Dulce final

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco “Viñas del Vero” D.O. Somontano



CASA MACARRILLA 1966

45⁰⁰
IVA incl.

BARQUES, 14 · 977 360 814

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

La barca de l'avi, tres
aperitius amb gust a mar

PER OBRIR BOCA

Foie amb anous i
fruits vermells

PRIMER A ESCOLLIR

Carxofa confitada amb bivalves
Carpaccio de gamba amb
vinagreta de carxofa

SEGÓN A ESCOLLIR

Crema de carxofa amb
calçot i gall de Sant Pere

Xips de carxofa i llagostins,
parmentier de tupinambour,
llet de coco, coriandre,
alfàbrega i menta

TERCER A ESCOLLIR

Arròs negre amb carxofa,
sípia i calamar (mínim 2 pers.)

Arròs melós de carxofa i
escamarlans de platja (mínim 2 pers.)

QUART A ESCOLLIR

Galta de vedella amb cremós de
carxofa i espanyola de xocolata

Medalló de rap amb marinera
de carxofa i vi blanc

POSTRES

Degustació de postres casolanes
i xocolata a l'estil rebosteria casolana

INCLOU PA I SALSES

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

La barca del abuelo, tres
aperitivos con sabor a mar

PARA ABRIR BOCA

Foie con nuezes y
frutos rojos

PRIMERO A ESCOGER

Alcachofa confitada con bivalvos
Carpaccio de gamba con
vinagreta de alcachofa

SEGUNDO A ESCOGER

Crema de alcachofa con
"calçots" y gallo de San Pedro

Chips de alcachofa y langostinos,
parmentier de tupinambour,
leche de coco, cilantro,
albahaca y menta

TERCERO A ESCOGER

Arroz negro con alcachofa
sepia y calamar (mínimo 2 pers.)

Arroz meloso de alcachofa y
cigalitas de playa (mínimo 2 pers.)

CUARTO A ESCOGER

Carrillera de ternera con cremoso
de alcachofa y española de chocolate

Medallón de rape con marinera
de alcachofa y vino blanco

POSTRES

Degustación de postres caseros
y chocolate estilo repostería casera

INCLUYE PAN Y SALSAS

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



CASA PORT

38⁵⁰ €
IVA incl.

SANT PERE, 5 · 977 365 502

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT **ENTRANTS (TOT INCLÒS)**

Musclos de roca a la planxa

Dues textures de calamar amb xips de carxofes

Gamba blanca fregida amb xips de carxofes

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Arròs melós de carxofes, sípia i cloïsses (mínim 2 persones)

Fideuà de marisc amb carxofes (mínim 2 persones)

Paella d'un dit amb escamarlans (mínim 2 persones)

Rap al sofregit de gambes i alls tendres

POSTRES DEL DIA I CAFÈ

ES **ENTRANTES (TODO INCLUIDO)**

Mejillones de roca a la plancha

Dos texturas de calamar con chips de alcachofas

Gamba blanca frita con chips de alcachofas

PLATO PRINCIPAL (A ESCOGER)

Arroz meloso de alcachofas, sepia y almejas (mínimo 2 personas)

Fideuá de marisco con alcachofas (mínimo 2 personas)

Paella de un dedo con cigalas (mínimo 2 personas)

Rape al sofrito de gambas y ajos tiernos.

POSTRES DEL DÍA Y CAFÉ

CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



CLUB NÀUTIC



PG. MIRAMAR, 44 · 877 018 952

CAT MENÚ DEGUSTACIÓ

Canapé de salmó, formatge crema amb meló "Cantalupo"
i succedani de caviar negre

Carxofes confitades amb rovell curat, pernil d'ànec
i reducció de balsàmic

Crema de carxofa amb foie a la brasa, pinyons torrats ceps
i caviar de AOVE

Pop a la brasa amb parmentier de carxofes i caviar

Arròs mariner amb carxofes, escamarlans i sipionets

Peres amb reducció de menta i gelat de AOVE

ES MENÚ DEGUSTACIÓN

Canapé de salmón queso crema con melón "Cantalupo"
y sucedaneo de caviar negro

Alcachofas confitadas con yema curada, jamón de pato
y reducción de balsámico

Crema de alcachofa con foie braseado, piñones tostados,
ceps y caviar de AOVE

Pulpo a la brasa con parmentier de alcachofas y caviar
Arroz marinero con alcachofas, cigalas y "sipionets"

Peras con reducción de menta y helado de AOVE

BODEGA INCLOSA BEBIDA INCLUIDA

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage
(Cada dos comensals una ampolla/ cada dos comensales una botella)



COPACABANA

37⁰⁰ €
IVA incl.

AVDA. DIPUTACIÓ, 37 · 678 419 154

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT

APERITIU DE LA CASA

ENTRANTS A ESCOLLIR

Crema de carxofa amb “zamburiñas”

Saltejat de carxofes amb xipirons

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs negre melós amb carxofa
i gamba vermella (mínim dues persones)

Bacallà amb cruixent de carxofa

POSTRES DE LA CASA

ES

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES A ESCOGER

Crema de alcachofa con zamburiñas

Salteado de alcachofa con chipirones

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz negro meloso con alcachofa
y gamba roja (mínimo dos personas)

Bacalao con crujiente de alcachofa

POSTRE DE LA CASA

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco “Viñas del Vero” D.O. Somontano
(Una ampolla cada dos menús / una botella cada dos menús)

Aigua mineral, pa i café / Agua mineral, pan y café



DALL'ITALIANO



MAJOR, 5 · 977 792 741

CAT **MENÚ ENCARXOFA'T "MAMOLA"** (CARXOFA DE ROMA)

PRIMER PLAT

Carxofa farcida de salmó fumat i "Taleggio" (formatge)

SEGON PLAT

"Strozzapreti", pasta fresca de producció pròpia amb crema de carxofes i llonganissa

POSTRES CASOLANES

SERVEI DE PA I CAFÈ INCLÒS EN EL MENÚ

ES **MENÚ ENCARXOFA'T "MAMOLA"** (ALCACHOFA DE ROMA)

PRIMER PLATO

Alcachofa rellena de salmón ahumado y "Taleggio" (queso)

SEGUNDO PLATO

"Strozzapreti", pasta fresca de producción propia con crema de alcachofas y longaniza

POSTRES CASEROS

SERVICIO DE PAN Y CAFÉ INCLUIDO EN EL MENÚ

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano



DUOMO



RAMBLA REGUERAL, 4 · 977 365 457

OBERT A PARTIR DEL 13/03
ABIERTO A PARTIR DEL 13/03

CAT

APERITIU DE LA CASA AMB COPA DE CAVA VILARNAU BRUT RESERVA

ENTRANTS

Xips de carxofa

PLAT PRINCIPAL

Espagueti al vongole i carxofa

SEGON PLAT

Mini pizza de carxofa i foie

POSTRES CASOLANS

ES

APERITIVO DE LA CASA CON COPA DE CAVA VILARNAU BRUT RESERVA

ENTRANTES

Chips de alcachofa

PLATO PRINCIPAL

Espagueti al vongole y alcachofa

SEGUNDO PLATO

Mini pizza de alcachofa y foie

POSTRES CASEROS

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic
Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



EL CAPI



PAU CASALS, 16 · 977 364 655

CAT

ENTRANTS A ESCOLLIR

Salpicó de carxofa i pop
Carxofes farcides
Musclos a la marinera

PLAT PRINCIPAL

Arròs o fideuà amb carxofa (mínim 2 persones)
Planxa: sípia, gambes i navalles
Rap a la planxa amb salsa de carxofa

POSTRES A ESCOLLIR

Mousse de xocolata, iogurt o llimona
Crema catalana
Flam

ES

ENTRANTES A ESCOGER

Salpicón de alcachofa y pulpo
Alcachofas rellenas
Mejillones a la marinera

PLATO PRINCIPAL

Arroz o fideuá con alcachofa (mínimo 2 personas)
Plancha: sepia, gambas y navajas
Rape a la plancha con salsa de alcachofa

POSTRES A ESCOGER

Mousse de chocolate, yogur o limón
Crema catalana
Flan

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
(Una ampolla cada dos persones / una botella cada dos personas)
Cervesa o aigua mineral / cerveza o agua mineral

12

EL PÒSIT

38⁰⁰ €
IVA incl.

MOSSÈN JOAN BATALLA, 3 · 977 369 604

CAT

ENTRANT

Carxofa en tempura

PRIMER PLAT

Crema de galeres i xips de carxofa

SEGON PLAT

Arròs amb pollastre de corral i carxofes,
recepta tradicional d'El Pòsit

POSTRES A ESCOLLIR

ES

ENTRANTE

Alcachofa en tempura

PRIMER PLAT

Crema de galeras y chips de alcachofa

SEGON PLAT

Arroz con pollo de corral y alcachofas,
receta tradicional de El Pòsit

POSTRES A ESCOGER

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

AVDA. BAIX CAMP, 2 · 877 071 720

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT

APERITIUS

Croqueta de pollastre satay

Ningoyaki de crema de carxofa i caviar

Torrada d'arròs negre, verat marinat i carxofa confitada

ENTRANTTartar de gamba blanca de Cambrils amb citronel·la,
coco i carxofa**PRIMER PLAT**Carxofes amb mole, crema de blat de moro
a la brasa i galera**PLAT PRINCIPAL**Llobarro amb els seus ous curats, nèctar de
pebrot escalivat i carxofes**POSTRES**Torrada de Santa Teresa de xocolata i avellana,
crumble de carxofa i gelat de miso amb caramel

ES

APERITIVOS

Croqueta de pollo satay

Ningoyaki de crema de alcachofa y caviar

Tostada de arroz negro, caballa marinada y alcachofa confitada

ENTRANTETartar de gamba blanca de Cambrils con citronela,
coco y alcachofa**PRIMER PLATO**Carxofes con mole, crema de maiz
a la brasa y galera**PLATO PRINCIPAL**Lubina con sus huevas curadas, nèctar de
pimiento escalivado y alcachofas**POSTRE**Torrada de Santa Teresa de xocolata i avellana,
crumble de carxofa i gelat de miso amb caramel**CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS**

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

14

L'ORIGINAL

EXPERIÈNCIES GASRONÒMIQUES

38⁰⁰
IVA incl.

MOSSÈN JOAN BATALLA, 5 · 977 911 602

CAT **MENÚ DEGUSTACIÓ
"CARXOFA"****APERITIUS**

Torradeta anguila Roset,
vermut Miró, tomàquet i piparra

Escuma de carxofa, gelatina de
vermut Miró Reserva
i foie texturitzat

Mini taco de cabrit, mole, carxofa
i maionesa de "jalapeño"

ENTRANT

Sopa laksa de carxofa, calçot
i tartar de gamba blanca
de Cambrils

PRIMER PLAT

Carxofa arrebossada amb pankó,
ou puntilla, pernil ibèric,
cansalada ibèrica, parmentier
de carxofa i pecorino trufat

SEGON PLAT

Arròs de marisc "Senyoret"
amb carxofa i all-i-oli de julivert

POSTRES

La nostre carxofa dolça

SERVEI DE PA**PETITS FOURS****ES** **MENÚ DEGUSTACIÓ
"ALCACHOFA"****APERITIVOS**

Tostadita anguila Roset, vermut
Miró, tomate y "piparra"

Espuma de alcachofa, gelatina
de vermut Miró Reserva y
foie texturizado

Mini taco de cabrito, mole,
alcachofa y mayonesa de jalapeño

ENTRANTE

Sopa laksa de alcachofa, "calçot"
y tartar de gamba blanca
de Cambrils

PRIMER PLATO

Alcachofa rebozada con pankó,
huevo puntilla, jamón ibérico,
panceta ibèrica, parmentier de
alcachofa y pecorino trufado

SEGUNDO PLATO

Arroz de marisco "del señorito"
con alcachofa y allioli de perejil

POSTRE

Nuestra alcachofa dulce

SERVICIO DE PAN**PETITS FOURS****CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS**

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

15

LA CONFRARIA DEL PORT

34⁵⁰ €
IVA incl.

MOLL DE PONENT, S\N · 630 250 300

CAT

APERITIU DE BENVINGUDA

Vermut de Reus amb patatones i olives farcides

ENTRANT A ESCOLLIR

Vieires gratinades amb crema de carxofa

Almejas con salsa de alcachofa

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de bacallà i carxofa (mínim 2 pax)

Popet a la brasa amb parmentier de carxofa

POSTRES CASOLANES DEL NOSTRE

OBRADOR A ESCOLLIR

ES

APERITIVO DE BIENVENIDA

Vermut de Reus con patatas y aceitunas rellenas

ENTRANTE A ESCOGER

Vieiras gratinadas con crema de alcachofa

Almejas con salsa de alcachofa

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz de bacalao y alcachofa (mínimo 2 pax)

Pulpito a la brasa con parmentier de alcachofa

POSTRE CASERO DE NUESTRO

OBRADOR A ESCOGER

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Copa de Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

Agua, café i xarrup / Agua, café y chupito

16

LA PALMERA DE LA LLOSA

28⁹⁰ €
IVA incl.

TIL·LERS, 11 · 977 793 354

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT APERITIUS (TOT INCLÒS)

Pernil ibèric i pa cruixent casolà amb tomàquet
Carxofa, parmesà i cansalada cruixent
Calçot amb romesco thai
Crema de galeres

PLAT PRINCIPAL

Arròs negre amb carxofes i allioli d'algues

POSTRES (A ESCOLLIR)

Consultar carta de postres

*Si té alguna intolerància o al·lèrgia alimentària,
informeu-nos per poder adaptar el menú

ES APERITIVOS (TODO INCLUIDO)

Jamón ibérico y pan crujiente casero con tomate
Alcachofa, parmesano y panceta crujiente
Calçot con romesco thai
Crema de galeras

PLATO PRINCIPAL

Arroz negro con alcachofas y allioli de algas

POSTRES (A ESCOGER)

Consultar carta de postres

*Si tienen alguna intolerancia o alergia alimentaria,
informadnos para poder adaptar el menú

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic



LES BARQUES



CONSOLAT DE MAR, 64 · 977 366 455

CAT

ENTRANT

Cloïsses amb carxofa

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de bacallà amb carxofes

POSTRES A ESCOLLIR

Profiterols amb xocolata

Escuma de iogurt i mango

ES

ENTRANTE

Almejas con alcachofa

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de bacalao con alcachofas

POSTRES A ESCOGER

Profiteroles con chocolate

Espuma de yogurt y mango

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

18

LES FONTS

32⁹⁰ €
IVA incl.

COLON, 1 · 977 793 352

MÍNIM 2 PERSONES
MÍNIMO 2 PERSONAS

CAT **ENTRANTS A ESCOLLIR**

Crema de carxofa i espinacs amb cruixent de carxofa i emulsió de mandarina

Musclos a la marinera

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Gambeta blanca de Cambrils

Saltejat de mamelletes de sípia amb fabetes baby i cansalada

PLAT PRINCIPAL

Arròs caldós d'escamarlans i carxofa

POSTRES DE LA CASA A ESCOLLIR

ES **ENTRANTES A ESCOGER**

Crema de alcachofa y espinacas con crujiente de alcachofa y emulsión de mandarina

Mejillones a la marinera

PRIMER PLATO A ELEGIR

Gambeta blanca de Cambrils

Salteado de "mamalletes" de sepia con habitas baby y panceta.

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de cigalas y alcachofas

POSTRES DE LA CASA A ESCOGER

CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



MASET



CONSOLAT DE MAR, 48 · 977 364 676

CAT ENTRANTS

Carxofes fregides

Calamarcets amb carxofa

PLAT PRINCIPAL

Arròs caldós de marisc amb carxofes

POSTRES DE LA CASA

ES ENTRANTES

Alcachofas fritas

Calamarcitos con alcachofas

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de marisco con alcachofas

POSTRES DE LA CASA

BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

Aigua, cafè i xarrup / Agua, café y chupito

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

20

MONTSERRAT

35⁰⁰ €
IVA incl.

MIQUEL PLANAS, 9 · 977 361 640

CAT PRIMER PLAT (PICA PICA)

Calamars a la romana
Amanida de llagostins
Cassola de cloïsses, carxofes i fesols

SEGON PLAT (A ESCOLLIR)

Arròs amb galeres i carxofes
Lluç al forn amb carxofes
Bacallà al forn a la crema d'alls tendres

POSTRES DE LA CASA
SERVEI DE PA I AIGUA

ES PRIMER PLATO (A ESCOGER)

Calamares a la romana
Ensalada de langostinos
Cazuela de almejas, alcachofas y judías blancas

SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

Arroz con galeras y alcachofas
Merluza al horno con alcachofas
Bacalao al horno a la crema de ajos tiernos y alcachofas

POSTRES DE LA CASA
SERVICIO DE PAN Y AGUA

CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

21

RINCÓN DE DIEGO

60⁰⁰ €
IVA incl.

DRASSANES, 19 · 977 361 307

CAT

Snacks i aperitius

Tartar de tonyina, alvocat, dashi, gelat de wassabi i xips d'alga nori.

Flor de carxofa, crema de foie i duxelle, acompanyat d'un pa xinès de carxofa i vel de papada ibèrica.

Lluerna, pèsols llàgrima i el seu pil pil

POSTRES

"Viva Mèxic", moneda de xocolata, pa de pessic borratxo de tequila, crumble, crema de llima i de vainilla origen mexicà

PETITS FOURS

ES

Snacks i aperitius

Tartar de tonyina, alvocat, dashi, gelat de wassabi i xips d'alga nori.

Flor de carxofa, crema de foie i duxelle, acompanyat d'un pa xinès de carxofa i vel de papada ibèrica.

Lluerna, pèsols llàgrima i el seu pil pil

POSTRES

"Viva Mèxic", moneda de xocolata, pa de pessic borratxo de tequila, crumble, crema de llima i de vainilla origen mexicà

PETITS FOURS

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



TABERNA LEKEITIO CAMBRILS

36⁴⁰ €
IVA incl.

MIQUEL PLANAS, 19 · 977 794 668

CAT

APERITIU

Aperitiu i pinxo de carxofa

PLAT PRINCIPAL

Arròs negre amb llit de carxofa

SEGON PLAT

Filet de bou amb xips de carxofa cruixent

SERVEI DE PA I AIGUA INCLÒS EN EL MENÚ

ES

APERITIVO

Aperitivo y pincho de alcachofa

PLAT PRINCIPAL

Arroz negro con lecho de alcachofa

SEGON PLAT

Solomillo de ternera con chips de alcachofa crujiente

SERVICIO DE PAN Y AGUA INCLUIDO EN EL MENÚ

BODEGA INCLOSA / BODEGA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano