

## MENÚ MEDIODÍA

*Aperitivo del Chef*

\*

Ensalada exótica de Quinoa, manzana verde, cherrys, kale, semillas de chía  
con vinagreta de tomates semisecos

Huevos de corral fritos con patata paja, pimientos del padrón y jamón  
*Coca de recapte* con escalivada a la brasa y atún

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao con salsa de  
langostinos

\*\*\*

Pasta nero di sepia a la marinera con mejillones

Merluza de pincho al estilo Thai con *pak choi*

Fideuá mar y montaña con alioli

Entrecot de Girona a la brasa con papas arrugas y mojo picón (sup.3 €)

Arroz caldoso de bogavante (sup.14€)

\*\*\*

Tiramisú de Baileys

Vaso de tres chocolates con toffee (sup.1,5€)

Flan de mató

Helados y sorbetes de limón, vainilla, chocolate, nata o fresa

Pan, agua y copa de vino o cerveza

**22,90 Euros**

*(IVA incluido)*