

Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

	Almuerzo <i>Lunch</i> 12:00 – 16:00	Cena <i>Dinner</i> 18:00 – 22:00
2 platos 2 courses	15,95 €	18,95 €
3 platos 3 courses	17,95 €	20,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer

Entrada | Starter

Sopa de la semana servido con pan de ajo

Soup of the week served with garlic bread

Ensalada de queso de cabra con encurtido casero de manzana y remolacha

Warm goat's cheese salad served with home-made apple & beetroot chutney

Chili nachos con queso fundido

Mexican beef chilli nachos

Queso azul y jamón serrano crujiente con manzana a la parilla

Blue cheese and crispy serrano ham with chargrilled apple

Carpaccio de sandia con queso de cabra, pistachos y toque de menta

Carpaccio of watermelon with goat's cheese, pistachios and a touch of mint

Plato principal | Main course

Cerdo en una salsa de queso azul con puré de patatas

Pork in a blue cheese sauce with mashed potatoes

Pechuga de pollo en una salsa de romero, bacon y vino tinto con patatas asadas

Chicken breast in a rosemary, bacon and red wine sauce with roast potatoes

Pollo al curry del día con arroz pilau

Chicken curry of the day served with pilau rice

Salmón al estilo cajún con puré de patatas

Cajun salmon with mashed potatoes

Cordero asado a la catalana con salsa de vino tinto y romero con puré de patatas (+6 €)

Slow roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6 €)

Opción vegetariana del día

Vegetarian option of the day

Postre | Dessert

Tarta casera del día | Homemade cake of the day

Malteser magic (maltesers y helado) | Maltesers and ice-cream