



Menú Diari

Menú Diario

Entrants - Entrantes

AMANIDA FRESCA DE BACALLÀ ESQUEIXAT , TARONJA I CEBA DE FIGUERES ESCABETXADA
ENSALADA FRESCA DE BACALAO ESQUIXAT, NARANJA Y CEBOLLA DE FIGUERAS EN ESCABECHE

CREMA FREDA DE MELÒ AMB EL SEU GELAT DE PERNIL IBÈRIC
CREMA FRIA DE MELÓN CON SU HELADO DE JAMON IBÉRICO

TARTAR DE FUMATS FETS A CASA AMB LLAGRIMA DE GUACAMOLE
TARTAR DE AHUMADOS HECHOS A CASA CON LAGRIMA DE GUACAMOLE

TERRINA DE PEIX AMB LLIT D'ESPINACS AMB SALSÀ DE TRUFA D'ESTIU EN GELEÈ
TARRINA DE PESCADO CON CAMA DE ESPINACAS I SALSÀ DE TRUFA DE VERANO EN GELEÈ

CARPACCIO DE TONYINA DE L'ATMELLA I BACALLÀ AMB VINAGRETA DE CITRICS, MOSTASSA I SOJA
CARPACCIO DE ATUN DE LA ATMELLA Y BACALAO CON VINAGRETA DE CITRICOS ,MOSTAZA Y SOJA

SALTEJATS DE CALAMARS FRESCOS DE LLOTJA AMB CEBÀ CONFITADA
SALTEADO DE CALAMARES FRESCOS DE LONJA CON CEBOLLA CONFITADA

Plats Principals – Platos Principales

ARROS DE SEPIA FRESCA I MUSCLOS DEL DELTA (MINIM. 2 PERSONES) (SUPL.3€)
ARROZ DE SEPIA FRESCA Y MEJILLONES DEL DELTA(MINIMO.2 PERSONAS) (SUPL.3€)

CRUIXENT DE TERRINA DE CONILL DEL PRIORAT AMB HERBES I POMA RUSTIDA
CRUJIENTE DE TARRINA DE CONEJO DEL PRIORAT CON HIERBAS Y MANZANA RUSTIDA

FILET DE LLUÇ I GAMBA AMB CREMA DE SAFRÀ DE LA CONCA
FILETE DE MERLUZA Y GAMBA CON CREMA DE AZAFRÁN DE LA CONCA

GALTA DE VEDELLA ECOLÒGICA AMB SALSÀ DE FOIE I PARMENTIER DE PATATA
GALTA DE TERNERA ECOLÓGICA CON SALSÀ DE FOIE Y PARMENTIER DE PATATA

COSTELLES DE XAI A LA BRASA AMB PATATES FREGIDES I ALLIOLI
COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA CON PATATAS FRITAS I AJOACEITE

CALAMARÇETS FARÇITS DE GAMBA SOBRE BOTIFARRA NEGRA I CREMA DE MARISC
CALAMARCITOS RELLENOS DE GAMBA SOBRE BUTIFARRA NEGRA Y CREMA DE MARISCO

Postres

PASTIS DE FORMATGE ARTESA AMB GERDS
PASTEL DE QUESO ARTESANO CON FRUTOS ROJOS

FLAN DE MATO AMB MADUIXES
FLAN DE MATO CON FRESAS

IOGURT ECOLÒGIC AMB MELMELADA CASOLANA
IOGURT ECOLÓGIC CON MELMELADA CASERA

MACEDONIA NATURAL DE FRUTES ECOLÒGQUES
MACEDONIA NATURAL DE FRUTAS ECOLÓGICAS

BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

GOTET DE TRES XOCOLATES
VASITO DE TRES CHOCOLATES

Begudes no incloses

Preu Menú: 22€+IVA

IVA NO INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA NO INCLUIDO. SERVICIO DE PAN 1.10€

*TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN ELABORATS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA OLEUM FLUMEN

*LES NOSTRES FRUTES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS

*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA



Starters - Entrées

COD SALAD WITH ORANGE AND PICKLED FIGUERES ONIONS
SALADE DE MORUE À L'ORANGE ET OIGNON DE FIGUERES MARINÉS

COLD CREAM OF MELON SOUP WITH IBERIAN CURED HAM ICE CREAM
CRÈME FROIDE DE MELON À LA GLACE DE JAMBON IBÉRIQUE

FISH TERRINE ON BED OF SPINACH WITH SUMMER TRUFFLE JELLY SAUCE
TERRINE DE POISSONS SUR LIT D'ÉPINARDS À LA SAUCE GELÉE DE TRUFFE D'ÉTÉ

HOME-MADE SMOKED FISHES TARTARE WITH GUACAMOLE
TARTARE DE POISSONS FUMÉS MAISON AU GUACAMOLE

TUNA AND COD CARPACCIO WITH CITRUS FRUIT, MUSTARD AND SOYA VINAIGRETTE
CARPACCIO DE THON ET MORUE À LA VINAIGRETTE DE CITRIQUES, MOUTARDE ET SOJA

FRESH SQUIDS SAUTÉED WITH CONFIT ONIONS
CALMARS FRAIS SAUTÉE AUX OIGNONS CONFITS

Principals – Plat

RICE WITH FRESH CUTTLEFISH WITH 'DELTA' MUSSELS (Minimum of two people) (Supl. 3€)
RIZ À LA SEICHE FRAIS AUX MOULES LA 'DELTA' (Minimum deux personnes) (Supl. 3€)

ROAST RABBIT CRISPY ROLL WITH HERBS AND ROAST APPLE
ROULEAU CROUSTILLANT DE LAPIN À LA HERBES ET POMME RÔTIE

HAKE FILLET AND SHRIMP WITH CREAM OF SAFFRON 'DE LA CONCA' SOUP
FILET DE MERLU COMMUN ET CREVETTES ROSES À LA CRÈME DE SAFRAN 'DE LA CONCA'

ORGANIC VEAL CHEEK WITH FOIE SAUCE AND PARMENTIER OF POTATO
JOUE DE VEAU BIOLOGIQUE À LA SAUCE DE FOIE ET PARMENTIER DE POMME DE TERRE

CHARCOAL-GRILLED LAMB CHOPS WITH CHIPS AND ALLIOLI
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES SUR LE BRAISE AVEC FRITES ET ALLIOLI

SMALL SQUID STUFFED WITH SHRIMP ON A BED OF BLOOD SAUSAGE AND SHELLFISH BISQUE
PETITS CALMARS FARCI DE CREVETTES ROSES SUR LIT DE BOUDIN NOIR ET BISQUE DE FRUITS DE MER

Desserts

HOME-MADE CHEESECAKE WITH RASPBERRY
TARTE MAISON AU FROMAGE ET FRAMBOISES

MILK CURD CRÈME CARAMEL WITH STRAWBERRIES
CRÈME CARAMEL À LA FROMAGE BLANC AVEC FRAISES

ORGANIC YOGURT WITH HOME-MADE JAM
YAOURT BIOLOGIQUE AVEC MAISON CONFITURE

HOME-MADE ORGANIC FRUIT SALAD
SALADE MAISON DE FRUITS BIOLOGIQUES

BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
BROWNIE À LA GLACE À LA VANILLE

THREE CHOCOLATES CUP
COUPE DE TROIS CHOCOLATS

Drinks non included - Boissons non comprises

Menu: 22€

VAT NOT included – TVA NOT include