



# Menú Diari

## Menú Diario

### Entrants - Entrantes

**AMANIDA DE LLAGOSTINS AMB FRUITS SECS I VINAGRETA DE PERA DE LLEIDA I FRUITS VERMELLS**  
*ENSALADA DE LANGOSTINOS CON FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE PERAS DE LÉRIDA Y FRUTOS ROJOS*

**SOPA DE PEIX I MARISC ESTIL CASA GALLAU AMB CROSTONS DE PA**  
*SOPA DE PESCADO Y MARISCO ESTILO CASA GALLAU CON BISCOTES DE PAN*

**SALTAT DE BOLETS DE PRIMAVERA AMB OU ECOLÒGIC I CANSALADA ROSTIDA TRADICIONAL**  
*SALTEADO DE SETAS DE PRIMAVERA CON HUEVO ECOLÓGICO Y PANCETA ASADA TRADICIONAL*

**PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS DE BRANDADA DE BACALLÀ A L'ANTIGA I TORRADETA D'ESPELTA**  
*PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO A LA ANTIGUA Y TOSTADITA DE ESPELTA*

**CARPACCIO DE BACALLÀ AMB XAMPINYONS DE TEMPORADA, CREMA DE TOMÀQUET I BROTS TENDRES**  
*CARPACCIO DE BACALAO CON CHAMPIÑONES DE TEMPORADA, CREMA DE TOMATE Y BROTES TIERNOS*

**CALAMARS FRESCOS SALTATS AMB CEBA DE FIGUERES CONFITADA**  
*CALAMARES FRESCOS SALTEADOS CON CEBOLLA DE FIGUERAS CONFITADA*

### Plats Principals – Platos Principales

**ARRÒS DE SÍPIA FRESCA I MUSCLOS DEL DELTA (MÍNIM 2 PERSONES)**  
*ARROZ DE SEPIA FRESCA Y MEJILLONES DEL DELTA (MÍNIMO 2 PERSONAS)*

**OSSOBUCO DE VEDELLA ECOLÒGICA AL VI NEGRE AMB PURÉ DE PATATA I CARABASSÓ**  
*OSSOBUCO DE TERNERA ECOLÓGICA AL VINO TINTO CON PURÉ DE PATATAS Y CALABACÍN*

**SUQUET MARINER DE LLUÇ AMB MARISC DE LA ZONA I MUSCLOS DEL DELTA**  
*“SUQUET” MARINERO DE MERLUZA CON MARISCO DE LA ZONA Y MEJILLONES DEL DELTA*

**LLOMILLET DE PORC RAÇA DUROC AMB SALSÀ DE BOLETS I CARXOFES**  
*SOLOMILLO DE CERDO RAZA DUROC CON SALSÀ DE SETAS Y ALCACHOFAS*

**BACALLÀ CONFITAT AMB OLIBO, BITXO, ALL, ROMER I LLIT DE PATATA PANADERA**  
*BACALAO CONFITADO CON OLIVO, GUINDILLA, AJO, ROMERO Y BASE DE PATATA PANADERA*

**COSTELLETES DE XAI A LA BRASA AMB PATATES ROSTIDES I ALLIOLI**  
*COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS Y ALIOLI*

### Postres

**TRUFES ARTESANALS 70% CACAU AMB NATA MUNTADA**  
*TRUFAS ARTESANALES 70% CACAO CON NATA MONTADA*

**CREMA DE IOGURT AMB SALSÀ DE FRUITS VERMELLS**  
*CREMA DE YOGURT CON SALSÀ DE FRUTOS ROJOS*

**XARRUP DE LLIMONA**

*SORBETE DE LIMÓN*

**PASTÍS SACHER ESPECIAL GALLAU**

*TARTA SACHER ESPECIAL GALLAU*

**CREMA CATALANA CASOLANA**

*CREMA CATALANA CASERA*

**GELAT ARTESÀ AL GUST**

*HELADO ARTESANO AL GUSTO*

**Preu Menú: 22€+IVA**

*BEGUDES NO INCLOSES/ BEBIDAS NO INCLUIDAS*

**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 FRUITES I VERDURES SÓN DE CULTIU DE PAGESOS DE LA ZONA I COOPERATIVA DE CAMBRILS*

*\*ELS NOSTRES PEIXOS SON DE LES LLOTGES DE TARRAGONA*