



# Menú Diari

## Menú Diario

### Entrants - Entrantes

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

**CREMA FREDA DE MELÓ AMB EL SEU GELAT DE PERNIL IBÈRIC**  
*CREMA FRÍA DE MELÓN CON SU HELADO DE JAMÓN IBÉRICO*

**TARTAR DE FUMATS FETS A CASA AMB LLÀGRIMA DE GUACAMOLE**  
*TARTAR DE AHUMADOS HECHOS A CASA CON LÁGRIMA DE GUACAMOLE*

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

**CARPACCIO DE TONYINA DE L'ATMELLA I BACALLÀ AMB VINAGRETA DE CÍTRICS, MOSTASSA I SOJA**  
*CARPACCIO DE ATÚN DE LA ATMELLA Y BACALAO CON VINAGRETA DE CÍTRICOS ,MOSTAZA Y SOJA*

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

### Plats Principals – Platos Principales

**ARRÒS DE SÈPIA FRESCA I MUSCLOS DEL DELTA (MÍNIM 2 PERSONES) (SUPL. 3€)**  
*ARROZ DE SEPIA FRESCA Y MEJILLONES DEL DELTA (MÍNIMO 2 PERSONAS) (SUPL. 3€)*

**CRUIXENT DE TERRINA DE CONILL DEL PRIORAT AMB HERBES I POMA ROSTIDA**  
*CRUJIENTE DE TARRINA DE CONEJO DEL PRIORATO CON HIERBAS Y MANZANA ASADA*

**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 SALSA DE FOIE I PARMENTIER DE PATATA**  
*MEJILLA DE TERNERA ECOLÓGICA CON SALSA 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 Y ALIOLI*

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

### Postres

**PASTÍS DE FORMATGE ARTESA AMB GERDS**  
*PASTEL DE QUESO ARTESANO CON FRUTOS ROJOS*

**FLAM DE MATÓ AMB MADUIXES**  
*FLAN DE REQUESÓN CON FRESAS*

**IOGURT ECOLÒGIC AMB MELMELADA CASOLANA**  
*YOGURT ECOLÓGICO CON MERMELADA CASERA*

**MACEDONIA NATURAL DE FRUTES ECOLÒGIQUES**  
*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/Bebidas no incluidas

**Preu Menú: 22€**

**IVA INCLÒS. SERVEI DE PA 1.10€ - IVA 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 A LA FROMAGE BLANC AVEC FRAISES*

**ORGANIC YOGURT WITH HOME-MADE JAM**  
*YAQURT 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 included – TVA incluse