

PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

Remenat d'ous amb galeta cruixent, alls tendres i crema de pebrot escalivat*

*Revuelto de huevos con galleta crujiente, ajos tiernos y crema de pimiento asado**

-O-

Escabetx tebi de peix de llotja amb cítrics i magranes

Escabeche tibio de pescado de lonja con cítricos y granadas

----- Plat Principal -----

- Plato Principal -

Llom de bacallà a la llauna amb mongetes

Lomo de bacalao a la llauna con judías

-O-

Rotllet de xai amb suc del rostit sobre crep de moniato

Rollito de cordero con jugo del asado sobre crepe de boniato

-O-

Paella a l'estil del Xef o Paella de verdures* (+5,00 eur. sobre el preu del menú)

Paella al estilo del Chef o Paella de verduras (+5,00 eur. sobre el precio del menú)*

----- Postres -----

- Postre -

Bavarois de fruita natural amb gelat de cookies*

*Bavarois de fruta natural con helado de cookies**

-O-

"Palos" caramel·litzats amb crema pastissera*

*Éclairs caramelizados con crema pastelera**

** Plat apte per a vegetarians - * Plato apto para vegetarianos*

Preu entre setmana 19,80 - Preu cap de setmana i festius 29,50

Precio entre semana 19,80 - Precio fin de semana y festivos 29,50

Per a taules de més de 6 persones, el menú té un suplement de 6 € per persona
Para mesas de más de 6 personas, el menú tiene un suplemento de 6 € por persona

DISHES OF THE DAY

- PLATS DU JOUR - GERICHTE DES TAGES -

----- Starter -----

- Entrées - Vorspeise -

Scrambled eggs with crunchy biscuits, young garlic and roasted pepper cream*

*Œufs brouillés et galette croustillante, ails nouveaux et crème de poivron grillé**

*Rühreier mit knusprigem Keks, Frühling Knoblauch und Röstpaprikacreme**

- or - ou - oder -

Warm pickled fish from the fish market with citrus fruits and pomegranate

Poisson de la criée en escabèche tiède aux agrumes et à la grenade

Fisch aus der Fischbörse in lauwarmer Marinade mit Zitrusfrüchten und Granatäpfeln

----- Main course -----

- Plat principal - Hauptgericht -

Baked cod fillet with beans

Filet de morue façon biscayenne aux haricots blancs

Gebackene Kabeljaulende mit weißen Bohnen

- or - ou - oder -

Lamb roll with its roasting jus on a sweet potato pancake

Petite roulade d'agneau dans son jus de cuisson sur une crêpe de patate douce

Lammroulade mit Bratensaft auf Süßkartoffel-Crêpe

- or - ou - oder -

Chef's special paella or Vegetable paella* (+5,00 eur. extra)

Paella à la manière du Chef ou paella végétale (+5,00eur. extra)*

Paella nach der Art des Küchenchefs oder Gemüse-Paella (+5,00 eur. extra)*

----- Dessert -----

Natural fruit bavarois with cookies ice cream*

*Bavarois aux fruits frais et glace aux cookies**

*Bavaroise aus frischem Obst mit Cookie-Eis**

- or - ou - oder -

Caramelized éclairs with custard*

*Éclairs caramélisés à la crème pâtissière**

*Karamellisierte »Éclairs« mit Vanillecreme**

* Dish suitable for vegetarians - * Plat convient aux végétariens - * Gericht für Vegetarier geeignet

Price weekdays 19.80 - Price weekends and public holidays 29.50

Prix en semaine 19,80 - Prix week-ends et jours fériés 29,50

Preis Wochentage 19,80 - Preis Wochenende und Feiertage 29,50

For tables of more than 6 persons, the menu has a supplement of 6 € for person - Pour tables de plus de 6 personnes, le menu a un supplément de 6 € pour personne - Für Tischen mehr als 6 Personen hat das Menü einen Zuschlag von 6 € Person