

PLATS DEL DIA
PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----
- Entrante -

Coca de sardines en escabetx amb daus de formatge fresc
Coca de sardinas en escabeche con dados de queso fresco

-O-

Sopa freda de meló amb les seves perles i coulis de menta*
*Sopa fría de melón con sus perlas y coulis de menta**

----- Plat Principal -----
- Plato Principal -

Llom de bacallà gratinat amb mussolina d'all's tendres i patates al forn
Lomo de bacalao gratinado con muselina de ajos tiernos y patatas al horno

-O-

Platillo de pollastre rostit amb perles de patates i bolets
Platillo de pollo asado con perlas de patatas y setas

-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 -

Simfonia d'albercoc amb gelat de vainilla, maduixetes i suc de taronja*
*Sinfonía de albaricoque con helado de vainilla, fresas y jugo de naranja**

-O-

Sacher amb coulis de gerds i gelat de mango*
*Sacher con coulis de frambuesa y helado de mango**

** 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 -

Coca bread with pickled sardines and diced fresh cheese

Couque de sardines en escabèche et dés de fromage frais
Blechkuchen mit Sardinen in Marinade und Frischkäsewürfeln
- or - ou - oder -

Cold melon soup with its pearls and mint coulis*

*Soupe froide de melon et ses perles, coulis à la menthe**
*Kalte Melonensuppe mit Melonenperlen und Minz-Coulis**

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

- Plat principal - Hauptgericht -

Loin of cod au gratin with spring garlic mousseline and baked potatoes

Filet de morue gratiné à la mousseline d'ail nouveau et patates au four
Gratinierte Kabeljaulende mit Frühling Knoblauch-Mousseline und Ofenkartoffeln
- or - ou - oder -

Roasted chicken stew with potato pearls and mushrooms

Assiette de poulet rôti, perles de pommes de terre et champignons
Gebratenes Hähnchen in Sauce mit Kartoffelperlen und Pilzen
- 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 -----

Symphony of apricot with vanilla ice cream, strawberries and orange juice*

*Symphonie d'abricots et glace à la vanille, petites fraises et jus d'orange**
*Sinfonie aus Aprikosen mit Vanilleeis, Walderdbeeren und Orangensaft**
- or - ou - oder -

Sacher cake with raspberry coulis and mango ice cream*

*Sacher au coulis de framboises et glace à la mangue**
*Sachertorte mit Himbeer-Coulis und Mangoeis**

* 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