

PRECIO
13.50€

MENÚ MIDWEEK

ES - ENG



- ENTRANTES - STARTERS -

Pasta Penne con tomate y albahaca

Tomato and Basil Penne Pasta

Sopa del día

Soup of the Day

Ensalada de aguacate y tomate

Avocado and Tomato Salad

Alitas a la BBQ Koreana

Korean BBQ Chicken Wings

Mejillones al curry rojo Tailandese

Thai Red Curry Mussels

- PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES -

Butifarra con puré de patata estilo Ingles

Bangers and Mash with onion gravy

Costillas a la BBQ con patatas

American BBQ Ribs and Fries

Ensalada de queso de cabra

Goats Cheese Salad

Pollo Katsu curry del Chef

Chef's Katsu Chicken Curry

Fish 'n' Chips estilo Londres con guisantes de menta y tarta

Fish and Chips served with minted peas and tartar sauce

- PLATOS ESPECIALES supl. 2.50€ -

Asado de cerdo Mexicano con pomelo y toque de chile

Mexican roast pork with grapefruit and chilli rub

Filete de bacalao asado aderezada con salsa vibrante de uvas rojas

Roasted cod fillet garnished with a vibrant red grape salsa

Milhojas de solomillo de ternera, mermelada de tomate, queso viejo y mousse de gorgonzola

Millefeuille of beef sirloin, tomato jam, cheese with gorgonzola mousse

- PLATOS PREMIUM - PREMIUM DISHES -

Dorada al limon y hierbas deliciosa servido con patata culi (supl.5€)

Delicious lemon and herb dorada served with grilled potato (supl. 5€)

Chuletón a la brasa servido con setas de castana salteadas, tomate a la plancha y aros de cebolla crujientes (supl. 8€)

Grilled t-bone steak served with sautéed chestnut mushrooms, grilled tomato and crunchy onion rings (supl. 8€)

- POSTRE ESPECIAL DEL CHEF - DESSERT OF THE DAY -

DISPONIBLE LUNES+VIERNES

PREU
13.50€

MENÚ MIDWEEK

CAT- FR



- ENTRANTS -

Pasta Penne amb Tomàquet i Alfàbrega

Pâtes penne à la tomate et au basilic

Sopa del dia

Soupe du jour

Amanida d'alvocat i tomàquet

Salade d'avocat et de tomates

Aletes a la BBQ Koreana

Ailes de poulet barbecue coréen

Musclos a l'curri vermell Tailandese

Moules au cari rouge thaï

- PLATS PRINCIPALES-PLATS PRINCIPAUX-

Botifarra amb puré de patata estil Ingles

Saucisse avec purée de pommes de terre et sauce à l'oignon

Costelles de porc a la BBQ amb patates

Côtes et frites BBQ américaines

Amanida de formatge de cabra

Salade de chèvre

Pollastre Katsu curri de l'Xef

Poulet au curry Katsu du chef

Fish 'n' Xips estil Londres amb pèsols de menta i tàrtar

Fish and Chips servi avec petits pois à la menthe et sauce tartare

- PLATS ESPECIALES supl. 2.50€-

Rostit de porc Mexicà amb aranja i toc de Xile

Rôti de porc mexicain avec pamplemousse et piment frotté

Filet de bacallà rostit amb salsa vibrant de raïms vermelles

Filet de cabillaud rôti garni d'une salsa aux raisins rouges vibrants

Milfulls de filet de vedella, melmelada de tomàquet, formatge vell i mousse de gorgonzola

Millefeuille de surlonge de bœuf, confiture de tomates, fromage et mousse au gorgonzola

- PLATOS PREMIUM-PREMIUM DISHES-

Daurada a l'limona i herbes deliciosa servit amb patata culi (supl.5 €)

Délicieuse dorada au citron et aux herbes accompagnée de pommes de terre grillées (supl.5 €)

Mitjana a la brasa servit amb bolets de castanya saltejades, tomàquet a la planxa i cèrcols de ceba cruixents (supl. 8 €)

Entrecôte grillée servie avec champignons de châtaigne sautés, tomates grillées et rondelles d'oignon croustillantes (supl. 5€)

- POSTRE ESPECIAL DEL CHEF - DESSERT DU JOUR -

DISPONIBLE LUNDI ET VENDREDI/DILLUNS I DIVENDRES