



# Fòrmula de migdia

**31€**

2 plats a triar

1 postre a triar

*Inclou aigua i pa*

---

DE DIMARTS A DIVENDRES

13H-15.30H

---

Salmorejo de cerezas y tomates de temporada  
-  
Vieira a la parmesana  
-  
Cazuelita de gamba roja al ajillo  
y su pan para mojar +6  
-  
*Papas aliñás* con tartar atún rojo  
-  
Flor de calabacín en tempura rellena de brandada  
de bacalao con pil pil de setas y su tripa  
-  
Canelón de pularda, foie y rebozuelos +4  
-  
Steak tartar con patatas soufflé  
-  
Cochinillo crujiente con parmentier y demi-glace +6€  
-  
Alitas de pollo sin trabajo  
con cigalas y *teriyaki* a la catalana  
-  
Merluza de pincho de Burela  
con sus kokotxas y almeja gallega +3  
-  
Arroz meloso de gamba roja i almeja  
-  
---

*Menjar blanc*, paraguayo y granizado de limón y albahaca  
-  
Crema de limón, merengue italiano quemado y crumble  
-  
Flan de nata y vainilla de Tahití  
-  
Nuestro pastel de queso  
-  
Selección de quesos de la semana +3€  
-  
Selección de helados

*Salmorejo* de cireres i tomàquets de temporada  
-  
Vieira a la parmesana  
-  
Cassoleta de gamba vermella a l'allet  
i el seu pa per a mullar +6  
-  
*Papas aliñás* amb tàrtar de tonyina vermella  
-  
Flor de carbassó en tempura farcida de brandada de  
bacallà amb pil pil de bolets i la seva tripa  
-  
Caneló de pularda, foie i rossinyols +4  
-  
Steak tartar amb patates soufflé  
-  
Garrinet cruixent amb parmentier i demi-glace +6€  
-  
Aletes de pollastre sense feina  
amb escamerlans i *teriyaki* a la catalana  
-  
Lluç de *pincho* de Burela  
amb les seves kokotxas i cloïssa gallega +3  
-  
Arròs melós de gamba vermella i cloïsses  
-  
---

Menjar blanc, préssec pla i granissat de llimona i alfàbrega  
-  
Crema de llimona, merengue italià cremat i crumble  
-  
Flam de nata i vainilla de Tahití  
-  
El nostre pastís de formatge  
-  
Selecció de formatges de la setmana +3€  
-  
Selecció de gelats