

	MENÚ DEL DÍA DE MARTES A VIERNES 12:30 A 16:00 EXCEPTO NOCHES • FINES SEMANA • FESTIVOS PRIMEROS ENSALADILLA RUSA Con Ventresca de Atún TIRADITO DE SALMON Y AGUACATE BURRATA Brotes Tiernos de Lechuga y Pesto STEAK TARTAR El tradicional, partes nobles maduras, cortadas a cuchillo con nuestro aderezo y sus tostaditas HUEVOS “ROTOS” Y JAMON IBÉRICO MEJILLONES VAPOR o THAI Al vapor o Aromas y sabores de Asia “CROQUETONAS” DEL DIA 3 pza. CANELONES DE 3 CARNES ABUELA NINA SEGUNDOS ARROZ “LLAUNA” Calamar, Sepia, Langostinos y Vieiras +3€ Suplemento al precio del menú LOMO DE BACACALAO EN SALSAS VERDE Con Mejillones y Langostinos PISTÓN DE CERDO IBERICO Codillo de Credo Ibérico a baja Temperatura y Asado con Pure de Patatas y Salsa Demi-Glace de Setas y Trufa COSTILLA DE CERDO IBÉRICO BARBACOA • Elige 1 guarnición ONGLET 300 gr. “BRASA” Entraña Gruesa • Elige 1 salsa y 1 guarnición ENTRECOT “BRASA” • Elige 1 salsa y 1 guarnición CHULETA “MADURADA” 500 gr. “BRASA” +15€ Suplemento al precio del menú • Elige 1 salsa • 1 guarnición SOLOMILLO 300 gr. “BRASA” +20€ Suplemento al precio del menú • Elige 1 salsa • 1 guarnición
--	---

GUARNICIONES Patatas Fritas • Patata Horno • Pure de Patatas Pimientos del Padrón • Calabacín Brasa • Remolacha Brasa SALSAS Alioli • Chimichurri • Ranchera “Chipotle” Pimienta y Brandy • Salsa Queso Azul Danés
--

POSTRE o CAFÉ MELÓN “BOLLO” SORBETE CEREZAS CREMA CATALANA Y PLATANO TARTA QUESO AL ESTILO NEW YORK MINI GIN TONIC SEAGRAM’S BEBIDA AGUA KM0 VINO DE LA CASA L’ARNOT D.O. TERRA ALTA “La Botera” Blanco o Rosado o Tinto 1 Copa de Vino CERVEZA BARRIL 33 cl. “ALHAMBRA” REFRESCO Fanta Naranja o Limón, Coca-Cola, Nestea, Sprite, Aquarius 1 Cerveza o 1 Refresco

	MENÚ DEL DIA DE DIMARTS A DIVENDRES 12:30 A 16:00 EXCEPTE NITS • CAPS DE SEMANA • FESTIUS PRIMERS AMANIDA RUSSA Amb Ventresca de Tonyina “TIRADITO” DE SALMÓ AMB AVOCAT BURRATA Talls Tendres de Enciam i Salsa Pesto STEAK TARTAR El tradicional, parts nobles madurades, tallades a ganivet amb el nostre adreçament i les seves torradetes OUS “TRENCATS” I PERNIL IBÈRIC MUSCLOS VAPOR o THAI Al vapor o Aromes i sabors d'Àsia “CROQUETONES” DEL DIA 3 pça. CANELONS DE 3 CARNS IAIA NINA SEGONS ARRÒS “LLAUNA” Calamar, Sèpia, Llagostins i Vieires +3€ Suplement al preu del menú LLOM DE BACALLÀ AMB SALSAS VERDA Musclos i LLagostins GARRÓ DE PORK IBÈRIC A Baixa Temperatura i Rostit amb Puré de Patates i Salsa Demi-glace amb Bolets i Tòfona COSTELLA DE PORK BARBACOA • Tria 1 guarnició ONGLET 300 gr. “BRASA” Entranya Gruixuda • Tria 1 salsa i 1 guarnició ENTRECOT “BRASA” • Tria 1 salsa i 1 guarnició MITJANA “MADURADA” 500 gr. “BRASA” +15€ Suplemento al preu del menú • Tria 1 salsa • 1 guarnició SOLOMILLO 300 gr. “BRASA” +20€ Suplement al preu del menú • Tria 1 salsa • 1 guarnició
---	--

GUARNICIONS Patates Fregides • Patata Forn • Puré de Patates Pebrots del Padrón • Carbassó Brasa • Remolatxa Brasa SALSAS Allioli • “Chimichurri” • “Ranchera Chipotle” Pebre i Brandi • Formatge Blau Danès
--

POSTRE o CAFÈ MELÓ “BOLLO” XARRUP DE CIRERES CREMA CATALANA I PLATÀ PASTIS DE FORMATGE “NEW YORK” MINI GIN TONIC SEAGRAM’S BEGUDA AIGUA KM0 VI DE LA CASA L’ARNOT D.O. TERRA ALTA “La Botera” Blanc o Rosat o Negre 1 Copa de Vi CERVESA BARRIL 33 cl. “ALHAMBRA” REFRESC Fanta Taronja o Llimona, Coca-Cola, Nestea, Sprite, Aquarius 1 Cervesa o 1 Refresc
--

	LUNCH MENU FROM TUESDAY TO FRIDAY 12:30 A 16:00 EXCEPT NIGHTS • WEEKENDS • HOLIDAYS ENTREES SPANISH RUSSIAN SALAD With Tuna Belly Confit SALMON “TIRADITO” WITH AVOCADO BURRATA Assorted Baby Greens and Pesto Dressing STEAK TARTAR with the traditional dressing and accompanied with crostini BROKEN EGGS French Fries and Shaving of Iberian Premium Ham STEAMED or THAI MUSSELS You Choose JUMBO “CROQUETTES” OF THE DAY 3 pcs. 3 MEATS CANNELLONI GRANDMA NINA MAIN COURSE PAELLA “LLAUNA” Calamari, Cuttlefish, Prawns and Scallops +3€ Supplement to the menu price COD LOIN IN GREEN SAUCE Mussels and Prawns IBERIAN PORK KNUCKLE Sous Vide and Roasted Accompanied with Mashed Potatoes and Wild Mushrooms Demi-Glace BBQ PORK RIBS • Choose 1 side dish ONGLET 300 gr. “GRILLED” The Bucher’s Steak • Choose 1 sauce and 1 side dish NY STEAK “ENTRECOT” • Choose 1 sauce and 1 side dish RIBEYE BONE IN 500 gr. “GRILLED” +15€ Supplement to the menu price • Choose 1 sauce • 1 side dish FILET MIGNON 300 gr. “GRILLED” +20€ Supplement to the menu price • Choose 1 sauce • 1 side dish
---	--

SIDE DISHES French Fries • Baked Potato • Mashed Potatoes Deep Fried Padron Peppers • Grilled Zucchini • Grilled Red Beets SAUCES Garlic Mayo • Chimichurri • Ranchera Chipotle Creamy Pepper Corn and Brandi • Creamy Danish Blue Cheese

DESSERT or COFFEE MELON “BOLLO BRAND” CHERRIES SORBET CATALONIAN CREAM AMB BANANA NEW YORK CHEESE CAKE MINI GIN TONIC SEAGRAM’S DRINKS WATER KM0 HOUSE WINE L’ARNOT D.O. TERRA ALTA “La Botera” White or Rose or Red 1 Glas of Wine DRAFT BEER 33 cl. “ALHAMBRA” SOFT DRINK Fanta Orange or Lemon, Coca-Cola, Nestea, Sprite, Aquarius 1 Draft Beer or 1 Soft Drink

MENÚ 30 Pan • Primero • Segundo Postre o Café • Bebida 10% IVA INCLUIDO Táper de comida para llevar 1€ Unidad	1/2 MENÚ 25 Pan • Segundo Postre o Café • Bebida
---	--

MENÚ 30 Pa • Primer • Segon Postra o Café • Beguda 10% IVA INCLÒS Contenedor de menjar per emportar 1€ unitat	1/2 MENÚ 25 Pa • Segon Postra o Café • Beguda
---	---

MENU 30 Bread • Entree • Main Course Dessert or Coffee • Drink 10% VAT/TAXES INCLUDED Takeaway food Container 1€ Unit	1/2 MENU 25 Bread • Main Course Dessert or Coffee • Drink
---	---