

Arrossos de Primavera

Arroces de Primavera

L'Aperitiu | El Aperitivo

El nostre caneló fred d'envinagrats marinats amb llima, acompanyat de ventresca de tonyina i la salsa especial de la xef

Nuestro canelón frío de encurtidos marinados con lima, acompañado de ventresca de atún y la salsa especial de la chef

Bomba de marisc amb maionesa picant
Bomba de marisco con mayonesa picante

Cassoleta de musclos a la marinera oberts a la brasa amb oli d'all i julivert

Cazuelita de mejillones a la marinera abiertos a la brasa con aceite de ajo y perejil

Arrossos a escollir | Arroces a escoger

Arròs Illa de Riu D.O. Delta de l'Ebre acabat a la brasa
Arroz Illa de Riu D.O. Delta de l'Ebre acabado a la brasa

Arròs caldós d'escamarlans amb la seva picada catalana
Arroz caldoso de cigalas con su picada catalana

Arròs amb bacallà i mongeta tendra
Arroz con bacalao y judía verde

Arròs d'hortalisses de temporada
Arroz de hortalizas de temporada

Arròs negre de pop amb allioli de romesco (Supl.5€)
Arroz negro de pulpo con alioli de romesco (Supl.5€)

Les Postres | Postre

Arròs amb llet 1.864
Arroz con leche 1.864

Celler | Bodega

Aigua Mineral | *Agua Mineral*
Vi Blanc | *Vino Blanco* o Vi Negre | *Vino Tinto* Vol d'Ànima
Cafè o Infusió | *Café o Infusión*

40€/pers.
IVA Incl.



Spring Rice Riz de printemps

The aperitif | L'apéritif

Our cold cannelloni of pickles marinated with lime, accompanied by tuna belly and the special sauce of the chef

Nos cannelloni froids de cornichons marinés au citron vert, accompagnés de poitrine de thon et de la sauce spéciale du chef

*Seafood pump with spicy mayonnaise
Pompe à fruits de mer avec mayonnaise épicée*

*Mussels casserole opened on the grill with garlic and parsley oil
Casserole de moules de fruits de mer ouverte sur le gril avec de l'huile d'ail et de persil*

Rice to choose | Riz au choix

*Rice Illa de Riu D.O. Delta de l'Ebre finished in ember
Riz finis Illa de Riu D.O. Delta de l'Ebre au charbon de bois*

*Curway lobster rice with its Catalan mince
Riz au homard Curway avec son catalan haché*

*Rice with cod and green beans
Riz à la morue et haricots verts*

*Seasonal vegetable rice
Riz végétal de saison*

*Octopus black rice with romesco aioli (Supl.5€)
Riz noir de poulpe avec aioli romesco (Supl.5€)*

Desserts | Le dessert

*Rice with milk 1864
Riz au lait 1864*

Cellar | Cave

*Mineral water | Eau minérale
White wine | Vin Blanc or Red Wine | Vin Rouge Vol d'Ànima
Coffe or Tea | Café ou Thé*

40€/pers.
VAT incl.

