

**PRIMERS PLATS
A ESCOLLIR**

Crema de verdures eco, de temporada i proximitat

Carpaccio de vedella amb parmesà i pesto

Tàrtar de dos salmons amb alvocat i tomàquet

Tomàquet de l'hort amb ventresca de tonyina, ceba tendra i tapenade

Amanida caprese, amb burrata i pesto

Musclos vapor amb api i vi

Ou de corral trencat amb patates i pernil ibèric

Sardines en escabetx recepta pròpia

Esqueixada de bacallà

Sr. Caneló

Plat del dia, consulteu

· Amb suplement ·

Terrina de foie a l'armanyol amb torradetes · 5€

Tàrtar de tonyina "Bluefin", alvocat, mango, tomàquet i sèsam · 5€

I PELS POSTRES... UN DOLÇ?

Mel i mató amb fruites seques Km0

Crema catalana casolana

Deconstrucció de mojito estil Arena amb maduixes

Brownie artesà amb xocolata calenta

Fruita de temporada

Gelats artesans al gust

**SEGONS PLATS
A ESCOLLIR**

Llom de bacallà amb chutney de tomàquet i allioli gratinat

"All cremat" de peix de les nostres costes

Sardina fresca a la brasa amb all i julivert

Coca de verduretes amb formatge Brie

Verdures a la graella i llàgrima de romesco

Fricandó de vedella casolà

Fideuà amb sèpia i gambes amb allioli d'alga nori

Arròs negre amb allioli

Arròs melós amb verduretes i costella de porc

Plat tradicional del dia, consulteu

· Amb suplement ·

Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata, llàgrimes de romesco i escames de sal · 4,50 €

Tataki de tonyina "Bluefin" amb verduretes i teriyaki · 5€

Tataki de filet de vedella Eco amb mostassa i mel · 5€

Completa el teu menú:
Pa de coca amb tomàquet 1,50 €

Inclou pa de Montbrió, 1/2 aigua i una copa de vi D.O. Tarragona

16,90 €
IVA inclòs

MENÚ DEL DIA

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR

Crema de verduras eco, de temporada y proximidad

Carpaccio de ternera con parmesano y pesto

Tártaro de dos salmones con aguacate y tomate

Tomate de la huerta con ventresca de atún, cebolla tierna y tapenade

Ensalada caprese, con burrata y pesto

Mejillones al vapor con apio y vino

Huevo de corral roto con patatas y jamón ibérico

Sardinias en escabeche receta propia

Esqueixada de bacalao

Sr. Canelón

Plato del día, consultad

· Con suplemento ·

Tarrina de foie al Armañac con sus tostas · 5€

Tartar de atún "Bluefin", aguacate, mango, tomate y sésamo · 5€

Y DE POSTRE... ¿ALGO DULCE?

Miel y "mató" con frutos secos Km0

Crema catalana casera

Deconstrucción de mojito estilo Arena con fresas

Brownie artesano con chocolate caliente

Fruta de temporada

Helados artesanos al gusto

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Lomo de bacalao con chutney de tomate y alioli gratinado

"All cremat" de pescado de nuestras costas

Sardina fresca a la brasa con ajo y perejil

Coca de verduritas con queso Brie

Verduras a la parrilla y lágrima de romesco

Fricandó de ternera hecho en casa

Fideua con sepia y gambas y alioli de alga nori

Arroz negro con alioli

Arroz meloso con verduritas y costilla de cerdo

Plato tradicional del día, consultad

· Con suplemento ·

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata, lágrimas de romesco y escamas de sal · 4,50 €

Tataki de atún "Bluefin" con verduras y teriyaki · 5€

Tataki de solomillo de ternera con mostaza y miel · 5€

Completa tu menú:
Pan de coca con tomate 1,50 €

Incluye pan de Montbrió, 1/2 agua
y una copa de vino D.O.Tarragona

16,90 €
IVA incluido

MENÚ DEL DÍA