

MENÚ DE MEDIODÍA

TABLA DE ALÉRGENOS (10/octubre/2019)

La información del contenido de alérgenos de nuestros platos se obtiene a partir de la información proporcionada por los proveedores de cada ingrediente. La composición de nuestros platos está sujeta a modificaciones, manteniendo SIEMPRE la tabla de alérgenos actualizada. No dudes en pedirla en cada visita

- No hay presencia de este alérgeno en la composición del plato
- Hay presencia de este alérgeno en la composición del plato
- * Puede contener trazas de gluten

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	ALTRAMUCES	SOJA	LECHE	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	CACAHUETES	SÉSAMO	SULFITOS	APIO	MOLUSCOS

PRIMEROS	Bocconcini de mozzarella fresca con tomate y balsámico de higos	*											
	Ensalada templada de frutos de otoño con virutas de queso de cabra	*											
	Ensalada con naranja, granada y virutas de bacalao	*											
	Ensalada de pasta												
	Ensaladilla rusa	*											
	Casarecce (pasta típica de Sicilia) con pesto genovés												
	Fideos chinos salteados con verduras y un toque picante												
	Crema de calabaza con naranja, leche de coco y cardamomo	*											
	Surtido de verduras al vapor	*											
	Huevos estrellados con patatas y chistorra de can Bosch												
	Quiche de beicon, cebolla y champiñones												
	Lentejas de la abuela estofadas a fuego lento	*											
	Pastel de verduras con salsa suave de gorgonzola	*											
	Trinxat de col y patatas con crujiente de jamón	*											
	Canelones de celebración con salsa de setas												

SEGUNDOS	Lenguadina a la plancha con verduras	*											
	Bacalao en tempura con fideos orientales												
	Calamares a la romana hechos en casa												
	Terrina de meloso de cerdo asado												
	Lomo a la brasa macerado en salmuera, champiñones y calabaza	*											
	Butifarra de Vilablareix con alubias	*											
	Secreto de cerdo a la brasa												
	Vacío de ternera a la brasa												
	Pincho de pollo a la brasa												
	Librito de lomo de cerdo relleno de queso												
	Pato con peras al estilo de las cocineras de Sils	*											
	Paella (solo los jueves)	*											
	Magret de pato a la brasa con pera confitada y un toque de vino tinto del Empordà	*											
	Entrecot de ternera a la brasa +4,00€												
	Calamares a la plancha con verduritas +4,00€												
Salmón a la plancha con escalivada +4,00€	*												

POSTRES	Requesón con miel	*											
	Flan de café hecho en casa	*											
	Yogur cremoso con confitura y galleta												
	Tarta de queso casera	*											
	Tarta de manzana												
	«Carrot cake» a la crema de queso												
	Fruta del tiempo	*											
	Buñuelos de viento con moscatel												
	Dulce de membrillo con queso fresco	*											
	Panna cotta con frutos rojos												
	Tiramisú al ron Pujol												
	Crema de stracciatella												
	Mousse de chocolate												
	Copa de helado	*											
	Carpaccio de piña con helado exótico	*											
	Naranja quemada a la catalana												
	Coulant con helado de vainilla +3,00€												

* Algunos de los platos contienen gluten solo en sus guarniciones o salsas. Rogamos que en caso de alergia, se comunique al personal de sala a priori, para poder adaptarnos a cada necesidad. ¡Muchas gracias!