

## MENÚ MEDIODÍA

### PRIMEROS / STARTERS

**Gazpacho de fresas y tomate y su picadillo** / *Strawberry and tomato gazpacho and its hash*

**Ensalada pepino fresco, tomates de temporada, olivas de Kalamata, queso feta, col lombarda encurtida y berros** / *Fresh cucumber salad, seasonal tomatoes, Kalamata olives, feta cheese, pickled red cabbage and watercress*

**Huevo a 65º alcachofas confitadas, paletilla ibérica, cebolla frita, romesco semi picante y caldo texturizado de jamón** / *Egg at 65º, candied artichokes, Iberian shoulder, fried onion, semi-spicy romesco and textured ham broth*

**Mejillones abiertos a vapor con hinojo fresco y cítricos** / *Steamed open mussels with fresh fennel and citrus*

### SEGUNDOS / MAIN

**Crispy chicken “cajun”, coleslaw y salsa remoulade** / *Crispy “cajun” chicken, coleslaw and remoulade sauce*

**Salmón a la plancha, calabacín y bimi salteados y veluté de tamarindo** / *Grilled salmon, sautéed zucchini and bimi and tamarind velouté*

**Wok de entraña marinada, verduras y tubérculos** / *Wok of marinated entrails, vegetables and tubers*

**Arroz negro de sepia y “all i oli” de albahaca** / *Black rice with cuttlefish and basil “all i oli”*

### POSTRES / DESSERTS

**Panacota de lima y cítricos** / *Lime and citrus panna cotta*

**Macedonia de frutas de temporada** / *Seasonal fresh fruit salad*

**Pastel de chocolate desmigado, fresas y nata montada** / *Crumbled chocolate cake, strawberries and whipped cream*

**Incluye: pan, agua, refrescos, cerveza o vino** / *Includes: bread, water, soft drinks, beer or wine*

**22€** precio por persona IVA incluido / *price per person VAT included*

**\*\*Fin de semana y festivos 25€\*\***

Gran Via de les Corts Catalanes 647, 08010 Barcelona