

MENÚ MEDIODÍA

PRIMEROS / STARTERS

Ensalada de tomates de temporada, pepino, queso feta, aguacate y olivada y rúcula / *Seasonal tomato salad with cucumber, feta cheese, avocado, olive spread, and arugula*

Berenjena escalivada del señorito, yogur especiado semi picante, pistachos y berros / *Grilled eggplant with semi-spicy spiced yogurt, pistachios and watercress*

Tagliatelle al huevo con salsa de tres quesos / *Egg tagliatelle with three cheese sauce*

Huevo a 65º, alcachofa confitada, paletilla de cerdo ibérico, burrata desmigada, cebolla frita y romesco / *Egg at 65º, confit artichoke, Iberian pork shoulder, crumbled burrata, fried onion and romesco*

SEGUNDOS / MAIN

Marmitako de atún a nuestra manera / *Tuna marmitako our way*

Arroz meloso de montaña / *Creamy mountain rice*

Salmón a la plancha, puré de guisantes, guisantes salteados al ajillo y jugo texturizado de rúcula / *Grilled salmon, pea puree, sautéed garlic peas, and textured arugula juice*

Karaague de pollo y ensalada fresca de col y nabo daikon / *Chicken karaage with fresh cabbage and daikon salad*

POSTRES / DESSERTS

Panacota de maracuyá y ensalada de cítricos / *Passion fruit panna cotta and citrus salad*

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

Eton mess / *Eton mess*

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

26€ precio por persona IVA incluido / *price per person VAT included*

****Fin de semana y festivos 30€****

Gran Via de les Corts Catalanes 647, 08010 Barcelona