



# CAFÉ-BAR

De dilluns a dissabte, entre les 20 h i les 23 h tenim servei de bar.  
Segons la temporada la carta que oferim és la següent:

## TAPES

Guacamole  
Mutabal (crema d'albergínia)  
Humus (crema de cigrons)  
Tabulé (amanida de blat picat)  
Mandonguilles d'abadejo  
Mandonguilles de magre i gambes  
Sípia a la planxa  
Xampinyons  
Xampinyons farcits d'espínacs i formatge  
Carabassot farcit de samfaina  
Llagostins piri-piri (salsa africana)  
Torrada amb botifarra d'arròs

## ENTREPANS

Alvocat, tomata amb oli i espàrrecs  
Anxoves, formatge fresc i tomata  
Tonyina, pebrot torrat i ou dur  
Truita de carxofa i alls tendres  
Truita de creïlles  
Pollastre, pebrot roig, maionesa i encurtits  
Pollastre, prunes i camembert

Pollastre, curri, bolets i allels

Llomello, tomata i pebrot verd

Llonganissa, faves i alls tendres



# RESTAURANT

Amb els següents entrants, primers plats, segons plats i postres elaborem menús per a dinars o sopars que podeu encarregar avisant uns dies abans per fer la reserva i parlar del tipus de menú a escollir. El menú serà únic per a tot el grup.

## ENTRANTS

Taronja amb ceba  
Humus (crema de cigrons)  
Mutabal (crema d'albergínia)  
Guacamole  
Torrada amb sardina de bóta  
Torrada amb botifarra d'arròs i melmelada de tomata  
Cruixent d'algues i pésols  
Cruixent de botifarra i poma  
Espàrrecs amb pernil  
Endivies amb salmó fumat

## PRIMERS PLATS

Amanida de carxofes, ou dur, espàrrecs i olives  
Amanida de remolatxa, fulles variades i salsa de iogurt  
Amanida de lletuga i escabetx de cavalla  
Tabulé (amanida de blat picat)  
Crema freda d'alvocat amb musclos  
Gaspaxo andalús  
Salmorejo amb pernil i ou dur  
All blanc

## SEGONS PLATS

Abadejo amb escalivada

Suquet de peix

All i pebre de mussola

Yassa<sup>1</sup> de peix

Yassa de pollastre

Pollastre piri-piri (salsa africana)

Tombet de conill i mandonguilles de magre

Mandonguilles de magre i gambes amb sípia

Magret d'ànec amb pera confitada

## POSTRES

Gelat de maduixa

Gelat de iogurt amb galeta

Biscuit amb taronja i crema de mascarpone

Tiramisú

Púding de taronja

Púding de maduixa

Pastís de formatge i mirtils

Mousse de iogurt amb llima

Pastís de xocolata amb farina d'arròs

Escuma de torró amb crocant de neules

**Uns exemples de menú possible són els següents:**

## MENÚ Nº 1

Entrants

Taronja amb ceba

Espàrrecs a la planxa

Torrada amb botifarra d'arròs

Primer plat

Amanida de tomata i formatge fresc

---

1 Tipus de maceració

Segon plat

Abadejo amb escalivada

Postres

Gelat de maduixa amb galeta

Pa i vi de la casa

20 €

## **MENÚ Nº 2**

Entrants

Taronja amb ceba

Humus (crema de cigrons)

Torrada amb sardina de bóta

Primer plat

Amanida de remolatxa i salsa de iogurt

Segon plat

Pollastre amb salsa de coco

Postres

Biscuit amb taronja i crema de mascarpone

Pa i vi de la casa

22 €

## **MENÚ Nº 3 (vegetarià)**

Entrants

Taronja amb ceba

Espàrrecs a la planxa

Guacamole

Primer plat

Amanida de tomata i formatge fresc

Segon plat

Lassanya de verdures

Postres

Pastís de xocolata

Pa i vi de la casa

25 €

#### **MENÚ Nº 4**

Entrants

Taronja amb ceba

Espàrrecs amb pernil

Mutabal (crema d'albergínia)

Primer plat

Amanida de fulles variades i formatge de rulé de cabra

Segon plat

All i pebre de mussola

Postres

Púding de taronja

Pa i vi de la casa

25 €

#### **MENÚ Nº 5**

Entrants

Taronja amb ceba

Xampinyons farcits d'espínacs

Humus (crema de cigrons)

Primer plat

Amanida de carxofes, ou dur i espàrrecs

Segon plat

Suquet de peix

Postres

Pastís de xocolata

Pa i vi de la casa

30 €

## **MENÚ Nº 6**

Entrants

Taronja amb ceba

Carabassot farcit de samfaina

Guacamole

Primer plat

Amanida de fulles variades amb escabetx de cavalla

Segon plat

Magret d'ànec amb pera confitada

Postres

Escuma de torró amb crocant de neules

**Per a reserves, telefona al 96 392 20 88 i demana per Pep Herrero.**