

Bon profit!

Menú de dilluns a divendres, de 13 a 16:00 h.

Primers plats a triar

Amanida de l'horta amb llegums i cereals

Tomàquet local, ceba de Figueras escalivada, tonyina i salmorejo

Gaspatxo porpra amb els seus entrebancs

Caviar d'albergínies amb amanida de ruca, pasta i parmesà

Carbassó farcit amb brandada de lluç i gratinat amb allioli de pomes

Amanida d'estiu amb patates noves i "salpicon" de musclos i pop

Russinyols amb cigrons, alls tendres, botifarra negra i ou ferrat (supl. 4€)

Ou de corral estrellat amb foie i patates (supl, 3€)

Vieira rostida amb cansalada cruixent i parmentier (supl. 4,5€)

Caneló fred de bonítol marinat amb alvocat, pinya i cacauets (supl 2,5€)

Plats principals a triar

Roast beef de llom de porc amb salsa Cafè París i amanida de canonges

Botifarra negra rostida amb ofegat de faves a la catalana

Tronc de lluç amb mongeta tendra eco, salsa florentina i oli d'ibèric

Tataki de tonyina amb crema de marmitako

Arròs del pagès amb conill i salsitxes

Arròs cremós de pèsols amb menta i formatge de cabra

Paella de gambeta vermella i sèpia de costa (supl 4,5)

Entrecot de vaca vella amb chutney de maduixots (supl 4€)

Tataki de salmó amb arròs cremós al safrà (supl. 3€)

Tall melós de costella de vedella amb teppanyaki de noodles (supl.4€)

Per postres

Panna cotta de cafè, escuma de Baileys i crumble de xocolata

Pastís de xocolata de la casa

Mel i mató

Iogurt natural de la granja Armengol

Fruita del temps preparada

Escuma de iogurt amb melmelada casolana

Clàssica tatin de pomes amb xantillí al calvados (supl.2€)

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-ho al nostre personal

Preu menú de migdia: 16 Euros.
Inclou pa, aigüa, copa de vi o canya.
Amb iva inclòs.

alambí
restaurant

