

el Menú

VERMOUTH & GRILL

DILLUNS, DIJOUS I DIVENDRES AL MIGDIA

PER PICAR

Seitons marinats amb vinagreta de piparres i brots tendres
Guacamole Oaxaca, fet al moment amb “tortillas” de blat de moro i pico de gallo
Embotits curats i de caldera
Coca de vidre, tomàquet de penjar i oli d’oliva verge
Bunyols Popeye. D’espinacs amb allioli de mel
Musclets fumats i amanits amb sal, pebre trencada, oli d’oliva verge i llimona

PLATS DE CASA A ESCOLLIR

Peix de llotja a la brasa amb verdures de temporada i amanida
Pluma de porc duroc a la llosa amb guarnició a escollir entre: *amanida, verdures de temporada o patates fregides*
Arròs bestial; *Brut*, de *verdures i bolets* o de *pollastre teriyaki i foie*
‘Pinchos morunos’ de filet de pollastre a la llosa
Graellada de verdures amb arròs basmati i salsa romesco

POSTRES A ESCOLLIR

Birramissú; crema d’ou i mascarpone, carquinyolis i cervesa negra
Hansel&Gretel: Sopa frappé de xocolata blanca, mango i “peta-zetas” piruleta
Negrito; mousse de xocolata, cacao i galetes Oreo
La cafetera d’estiu: Gelat de cafè, escuma de Bailey’s i oreos
Lemon Pie; pastís de llimona i galeta

Pa, aigua, refresc o vi

28,80€
iva inclòs