

MENÚ DIARIO

Vermut Miró de Reus y olivas de aperitivo

PRIMEROS

Xató al estilo de Vilanova

Wrap de pollo con salsa ligera de mostaza rucula y tomate

Alcachofas al horno al estilo SOLI

Trinxat de la Cerdanya con rosta de "cansalada"

Crema de calabaza con cítricos y mouse de queso

Lasaña de carne con tomate y bechamel

SEGUNDOS

Arroz de pollo de payés con alcachofas y chipirones (MIN. 2 PERSONAS)

Caldero de arroz marinero con sepia y cigalitas (MIN. 2 PERSONAS)

Suprema de salmón a la plancha con tomates asados

Filetes de mero a la romana con salsa tártara y verduras horno

Entraña argentina con chimichurri

Albóndigas con sepia y verduras de temporada

Fideua de cabello de ángel con alioli (MIN. 2 PERSONAS)

Arroz negro (MIN. 2 PERSONAS)

Caldero de arroz con bogavante (MIN. 2 PERS.) +10€

POSTRES Y CAFÉ

Piña o sandía o melón

Sorbete de limón o mandarina

Tarta selva negra o Tarta cheesecake

Flan de Queso con caramelo y nata

(Carajillo +1 €)

Helado variado a elegir 2 bolas:
(Chocolate o Vainilla)

Flan de Huevo con caramelo y nata

Profiteroles con chocolate y nata

BODEGA

Aguas minerales, Refresco, Cerveza, Vino tinto/blanco/rosado

PRECIO: 17,00€

I.V.A Incluido

Si desea cambiar el vino del menú le ofrecemos la siguiente promoción:

Blanco Verdejo Cantarranas +7€, Rioja Faustino +7€, Barbadillo +7€ y

Cava Mas Pericot +7€