

700 milles

RESTAURANT • SALA CONCERTS

Menú de migdia

De dilluns a divendres 12:30h a 16:00h

PRIMERS

Amanida de cigrons amb formatge fresc i nous

Chickpea salad with fresh cheese and walnuts / Ensalada de garbanzos con queso fresco y nueces

Sopa freda de cogombre i escuma de iogurt

Cold cucumber soup with yogurt foam / Sopa fría de pepino y espuma de yogur

Quiche d'espínacs i pernil dolç

Spinach and ham quiche / Quiche de espinacas y jamón dulce

Tagliolini amb burrata i oli d'alfàbrega (Supl. 5 €)

Tagliolini with burrata and basil oil / Tagliolini con burrata y aceite de albahaca

SEGONS

Llobarro al forn amb espàrrecs a la brasa i bouquet d'amanida criolla

Oven-baked sea bass with grilled asparagus and criolla salad / Lubina al horno con espárragos braseados y bouquet de ensalada criolla

Costellam ibèric amb salsa barbacoa

Iberian pork ribs with barbecue sauce / Costillar ibérico con salsa barbacoa

Broquetes de pollastre amb salsa de soja i Parmentier de patata

Chicken skewers with soy sauce and potato Parmentier / Brochetas de pollo con salsa de soja y Parmentier de patata

Espatlla de xai (Supl. 6 €)

Lamb shoulder / Espalda de cordero

POSTRES

Síndria amb xocolata

Watermelon with chocolate / Sandía con chocolate

Panna cotta

Panna cotta / Panna cotta

Milfulls de pasta de full amb préssec i nata

Peach and whipped cream mille-feuille / Mil hojas de hojaldre con melocotón y nata

Pastís de formatge i fruits vermells (Supl. 3 €)

Cheesecake with red berries / Tarta de queso y frutos rojos

Inclou una beguda i pa / Incluye bebida y pan / Includes one drink and bread

Preu: 18 €