

Menú

Primers / Primeros / Starters

Amanida de bacallà fumat, daus de tomàquet i oliva negra
Ensalada de bacalao ahumado, tomate y aceituna negra
Smoked cod salad, diced tomatoes and black olives

Cupcake d'espínacs a la catalana amb romesco i avellanes
Cupcake de espinacas a la catalana con romesco y avellanas
Spinach cupcake with romesco sauce and hazelnuts

Carpaccio de pop, pesto i rucula
Carpaccio de pulpo, pesto y rucula
Octopus carpaccio, pesto and arugula

Salmorejo cordovès, pernil i crostonets
Salmorejo cordobés, jamón y picatostes
Salmorejo cordobés, spanish ham and croutons

Segons / Segundos / Main Courses

Pollastre a l'ast, patates palla i pinya a la brasa
Pollo al ast, patatas paja y piña a la brasa
Roast chicken, potatoes and grilled pineapple

Cous cous amb samfaina i botifarra esparrecada
Cous cous con pisto y butifarra troceada
Cous cous with vegetables and catalan sausage

Fideuà negra amb tallarines de sípia
Fideuá negra con tallarines de sepia
Black noodles with sepia

Broqueta de salmó amb arròs basmati, picada de cilantre i aji groc (suplement)
Brocheta d salmón con arroz basmati, picada de cilantro y ají amarillo (suplemento)
Salmon skewer with basmati rice, cilantro and yellow pepper (surcharge)

Postre / Postres / Desserts

Selecció de pastisseria / Fruita del temps
Selección de pasteleria / Fruta del tiempo
Assortment pastry / Seasonal fruit

Menú cap de setmana 18 € de 13:00 a 16:00 Hores
Inclou Pa i Beguda / Incluye Pan y Bebida / Includes Bread and Drink
Reserves al 93 256 67 07
Acceptem Vals Restaurant de: Sodexo – Tiquet Restaurant – Cheque Gourmet

Sauleda

Menú cap de setmana 18 € de 13:00 a 16:00 Hores
Inclou Pa i Beguda / Incluye Pan y Bebida / Includes Bread and Drink
Reserves al 93 256 67 07
Acceptem Vals Restaurant de: Sodexo – Tiquet Restaurant – Cheque Gourmet