Menú Tradicions

Esta es una propuesta basada en el Corpus de la Cocina Catalana, enriquecida con recetas de otras culturas que ya forman parte de nuestra memoria gastronómica. Una cocina sencilla, honesta, humilde y de producto. Un viaje en el tiempo para comer como hacíamos en casa en los años 70, 80, 90...

Semana 49
01/12/2025

Ensalada de pelota de caldo con col encurtida
o
Crema de puerros con huevo Mollet y picatostes
–
Fideos con secreto ibérico y pimientos del padrón
o
Bacalao escabechado con verduras
–
Copita de mandarina y granada con jugo de naranja
o
Cremoso de chocolate y café on galleta rota

Semana 50
08/12/2025

Escarola con alcachofas asadas, aceitunas arbequinas y romesco
o
Caldo de pollo con galets y “pilota”
–
Arroz cremoso de guisantes
o
Cordero con peras y cardamomo
–
Macedonia de frutas de invierno
o
Mousse de Jijona con neula

Semana 51
15/12/2025

Nuestra ensalada Cesar del mar (langostinos, anchoas...)
o
Sopa de tomillo con huevo Mollet y cebolla confitada
–
Macarrones a la boloñesa trufada
o
Bacalao Mediterráneo (alcaparras, cebolla, aceitunas, pepinillos...)
–
Crema de limón con merengue
o
Pastel de chocolate 70%

Semana 52
22/12/2025

Berenjena confitada, judía verde y miso
o
Crema de calabaza, trocitos de langostino y polvo de Jabugo
–
Arroz de alcachofa y butifarra de Perol
o
Corvina con “pesto” de espárragos verdes y tomate
–
Ensalada de cítricos
o
Cremoso de chocolate con nata y crumble

Incluye vino blanco o vino tinto de la D. O. Terra Alta o cerveza Estrella Damm; Jarra de agua fría, pan blanco de la Fleca Balmes y café.

39,90€

IVA incluido

Disponible los mediodías, de lunes a viernes.

RESERVA AHORA