

# MENÚ BUSINESS 30€

De martes a viernes al mediodía

## Primeros (una ración a escoger por persona)

---

Lechuga Lollo rosso; con Queso de cabra, Brócoli, Albaricoque; Tomate y Almendra  
*Enciam Lollo rosso; amb Formatge de cabra, Bròcoli, Albercoc; Tomàquet i Ametlla*

Crema de Remolacha Km0 con Pimiento rojo a la llama y Mejillones en escabeche  
*Crema de Remolatxa Km0 amb Pebrot vermell a la flama i Musclos en escabetx*

Huevo frito de Calaf Con Cebolla asada, Lagarto ibérico a baja T° y Tirabeque  
*Ou ferrat de Calaf Amb Ceba rostida, Llangardaix ibèric a baixa T° i Tirabeque*

Mejillones cocinados al vapor con Salsa de chalota, Piquillo caramelizado y Azafrán  
*Musclos cuinats al vapor amb Salsa de chalota, Piquillo caramel·litzat i Safrà*

## Segundos (una ración a escoger por persona)

---

Pasta Casarecce; con Salsa de grana padano, Tomate confitado y Pastrami de black angus  
*Pasta Casarecce; amb Salsa de grana padà, Tomàquet confitat i Pastrami de black angus*

Borriquete de Conil de la Frontera con Espárrago blanco de Gavá y Vinagreta de tomate  
*Borriquete de Conil de la Frontera amb Espàrrec blanc de Gavà i Vinagreta de tomàquet*

Magret de Pato con Zanahoria brasa, Espárrago verde, Mandarina y Pistacho  
*Magret d'Ànec amb Pastanaga brasa, Espàrrec verd, Mandarina i Festuc*

Arroz; Con conejo confitado al ajillo, Cigalas, Alcachofa y Ajitos tiernos del Prat  
*Arròs; Amb conill confitat amb allada, Escamarlans, Carxofa i Alls tendres del Prat*

## Postres

---

Ponemos a tu disposición nuestra carta de postres, para que elijas el postre que más te apetezca.

Pan artesano y agua, cerveza, refresco o vino incluidos. IVA incluido.

Bodega:

Blanco: Casamaro – Verdejo – (D.O. Rueda). Tinto: Heredad Don Tomás – Crianza – Tempranillo – (D.O. Rioja)

Primera copa sobremesa 8€  
(Gin Tonic o cocktail de la semana)