



Menú Atelier

Gnocchi casero relleno de roquefort y nueces, con espárragos y espinaca
Gnocchi casolà farcit de rocafort i nous, amb espàrrecs i espinacs
Homemade gnocchi stuffed with Roquefort and walnuts, with asparagus and spinach

Carpaccio de calabacín con tomate raf, jamón ibérico y virutas de parmesano
Carpaccio de carbassó amb tomàquet raf, pernil ibèric i encenalls de parmesà
Zucchini carpaccio with raf tomato, iberico ham and parmesan shsvings

Ensalada de bonito en escabeche y patata confitada
Amanida de bonítol en escabetx i patata confitada
Marinated tuna salad and potato confit

+

Corvina al vapor con berenjena a la siciliana
Corbina al vapor amb albergínia a la siciliana
Steamed croaker with Sicilian eggplant

Tournedó de ternera con champiñón relleno y gratin de patata
Tournedó de vedella amb xampinyó farcit i gratin de patata
Beef tournedos with stuffed mushroom and potato gratin

Arroz Marinero
Arròs Mariner
Seafood rice

+

Coulant de chocolate blanco y negro con sorbete de pera
Coulant de xocolata blanca i negre amb sorbet de pera
Black and white chocolate coulant with pear sorbet

Bizcocho borracho de Baileys, gelatina de café y espuma de mascarpone
Biscuit borratxo de baileys, gelatina de cafè i escuma de mascarpone
Baileys sponge cake, coffee jelly and mascarpone foam

“Ensaladilla” griega de fruta y crujiente de pomelo
Amanida grega de fruites amb i cruixent d'aranja
Greek fruit salad with grapefruit crisp

Copa de vino, agua y pan

25 euros (i.v.a incl.)

De lunes a viernes, a mediodía / Dilluns a divendres, al migdia
Available Monday to Friday, only lunch