






MENÚ EJECUTIVO


Tenemos pan sin gluten | Tenim pa sense gluten

Primeros

Ensalada de Burrata, aguacate, pesto y tomate pera.  
Amanida de Burrata, alvocat, pesto i tomàquet pera.

Huevos rotos con Jamón y virutas de foie. 
Ous trencats amb Pernil i encenalls de foie.

Carpaccio de Bacalao con olivada, tomate rallado y cebolla encurtida.  
Carpaccio de Bacallà amb olivada, tomàquet ratllat i ceba adobada.

Cigalas salteadas con ajo y perejil. 
Escamarlans saltats amb all i julivert.

Canelones con foie y ceps.
Canelons amb foie i ceps.

Paella de pescado y marisco min 2 pax. (20 min)
Paella de peix i marisc min 2 pax.




Arroz negro con sepia y almejas 2 pax. (20 min)
Arròs negre amb sípia i cloïsses 2 pax.

Segundos




Entrecot de vaca a la brasa con pimientos del padrón y patatas 250 gr.
Entrecot de vaca a la brasa amb pebrots del padró i patates 250 gr.

Secreto ibérico a la brasa con patatas.
Secret ibèric a la brasa amb patates.

Galta de ternera a abaja temperatura con su Demi-glace.
Galta de vedella a baixa temperatura amb el seu Demi-glace.

Suquet de rape con gamba y almejas.   
Suquet de rap amb gamba i cloïsses.


Calamar de potera a la parrilla con judias salteadas. 
Calamar de potera a la graella amb mongetes saltejades.




Merluza de pincho con salsa de puerros y almejas. (Opción plancha)   
Lluç de punxo amb salsa de porros i cloïsses.

Postres o café

Tarta de queso casera - Natillas caseras.    
Pastís de formatge casolana - Natillas casolanes.

Brownie de chocolate y nueces - Coulant de chocolate.   
Brownie de xocolata i nous - Coulant de xocolata.

Yogourt griego con lima y miel. 
Yogourt grec amb llima i mel.

Puding con nata y caramelo.   
Puding amb nata i caramel.

Ensalada de fruta variadas.
Amanida de fruita variades.

 Adaptamos nuestros platos de menú para dietas, personas con colesterol e hipertensión. Consulte con el personal.

Pan, bebida y postre **22€** (I.V.A. incluido)

+34 671 32 25 41 | reservas@barsmatic.com | www.barsmatic.com