

MENÚ CAP DE SETMANA

14/05/22

cent X 100
laietà

by Global Group



PRIMERS PLATS PRIMEROS PLATOS

Fideuà negra a la marinera
Fideuá negra a la marinera

Amanida amb formatge de cabra, nous,
codony i alvocat
Ensalada con queso de cabra, nueces, membrillo y aguacate

Gaspatxo andalús amb la seva picada
Gazpacho andaluz con su picada

Canelons casolans de carn al gratén
Canelones caseros de carne al gratén

Carpaccio de bacallà amb tomàquet i olivada
Carpaccio de bacalao con tomate y olivada

Assortiment d'ibèrics amb pa de coca de vidre
Surtido de ibéricos con pan de coca de cristal

Ous potxé amb foie i llit de panadera
Huevos poche con foie y lecho de panadera

Cassoleta de musclos a la marinera
Cazuelita de mejillones a la marinera

SEGONS PLATS SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb guarnició
Entrecot de ternera a la parrilla con guarnición

Xai al forn estil Laietà
Cordero al horno estilo Laietà

Cordon bleu de secret ibèric farcit de
formatges, nabius i nous
Cordon bleu de secreto ibérico relleno de quesos, arandanos y
nueces

Filet de vedella amb reducció de Pedro
Ximénez (supl. 6,95€)

• Filete de ternera con reducción de Pedro Ximénez (supl.6,95€)

Tronc de bacallà confitat amb musselina d'all
Tronco de bacalao confitado con muselina de ajo

• Fregit andalús de calamar i xipiró
• Frito andaluz de calamar y chipirón

Tac de tonyina a la planxa amb tàrtara
Taco de atún a la plancha con tártara

Orada de ració al forn amb vi blanc i llimona
Dorada de ración al horno con vino blanco y limón



PA, BEGUDA I
POSTRES

24,95€

