

MENÚ DE L'ARRÒS

Mínim 2 persones o taula completa

32,00€/ persona/ begudes no incloses

APERITIU: CROQUETES i copa de CAVA

ENTRANTS: a escollir (per persona) 1 de les nostres tapes

PATATES BRAVES MAIN O FREGIDES , salsa a escollir: BRAVA, FORMATGE, CURRI o TÀRTARA
TIRES DE SÈPIA A L'ANDALUSA, amb maionesa tàrtara
CARXOFES CRUIXENTS, amb pernil ibèric i ou potxat
STIKS DE POLLASTRE, amb maionesa de curri
ALVOCAT FREGIT, amb panko i emulsió de miso
XIPIRONS ANDALUSA, amb maionesa tàrtara i toc de llimona
AMANIDA VEGANA, amb maduixes, remolatxa i nous

SEGONS a escollir (llauna mínim 2 persones)

ARRÒS D'ÀNEC CONFITAT, amb pernilet d'ànec i allioli d'all negre
ARRÒS AMB SÈPIA I GAMBES
ARRÒS VEGÀ, mix de verdures, carxofes, i bolets
LLAUNA DE FIDEUÀ, amb sèpia i escamarlans

POSTRES

Deixa't sorprendre per les postres elaborades del dia

MENÚ GOURMET

Mínim 2 persones o taula completa amb RESERVA PRÈVIA

49,50€/ persona/ begudes no incloses

L'APERITIU The Main inclou copa de cava i dos mini tapes per anar obrint boca.

ELS ENTRANTS, 4 petits platets que no et deixaran indiferent

ELS SEGONS seran per triar, entre un arròs, peix o carn

LES POSTRES, deixa't sorprendre

Consulta el full annex a aquest menú cada temporada escullim els millors ingredients pel nostre Menú Gourmet

REGALA UNA EXPERIÈNCIA #THE MAIN

Vols regalar una experiència diferent a algú especial...?

Els val regal de #THE MAIN són un regal per a aquells a qui desitges impressionar de manera elegant. Amb el val regal podrà escollir data i hora, permetent a qui se l'obsequia decidir el moment i la manera de gaudir-ne al seu gust. Els vals regals tenen un període de validesa de sis mesos a partir de la data de compra.

TAPES I ENTRANTS

PATATES MAIN O FREGIDES, salsa a escollir: BRAVA, FORMATGE, CURRI o TÀRTARA	
STIKS DE POLLASTRE amb maionesa de curri.	
ALVOCAT FREGIT amb panko i emulsió de miso	
XIPIRONS a l'andalusa amb maionesa tàrtara i toc de llimona	
TIRES DE SÈPIA A L'ANDALUSA amb maionesa tàrtara	
CROQUETES a triar (4 o 6 unitats): POLLASTRE amb toc de curri	
SÈPIA a la seva tinta amb maionesa tàrtara	
FORMATGE CABRA i ceba caramelitzada amb salsa de formatge	
FLOR DE CARXOFA amb foie, encenalls de pernil i parmesà	
CALAMARS andalusa amb anelles de ceba	
TÀRTAR DE TONYINA MARINADA amb soja, sèsam, alvocat, pipes i torradetes	
POP A LA GALLEGA amb parmentier de patates i oli de pimentó	
CARXOFES CRUIXENTS amb pernil ibèric i ou potxat	
PATATES PRINCIPAL amb pernil ibèric, xoriç, formatge de cabra i ou	
PERNIL IBÈRIC DE GLA amb coca de vidre i tomàquet (100gr.)	
ALVOCAT FARCIT de verdures i pinya amb maionesa tàrtara, toc de brava i ou	
CREMA O SOPA DEL DÍA	
AMANIDA AMB BOMBONS DE FORMATGE DE CABRA maduixes, remolatxa, nous i vinagreta de i	
AMANIDA CÈSAR amb poma, parmesà, daus de pollastre, crostonets i salsa cèsar	
AMANIDA VEGANA amb maduixa, remolatxa i fruits secs	

TAPA RACCIÓ

4,90 €		
8,90 €		
9,90 €		
9,40 €	16,80 €	
9,80 €	18,60 €	
8,80 €	12,90 €	
9,60 €	13,90 €	
9,60 €	13,90 €	
14,90 €		
13,50 €		
16,90 €		
16,60 €		
10,60 €		
11,60 €		
18,90 €		
9,20 €		
6,90 €		
10,50 €		
10,50 €		
9,80 €		

ARROSSOS "A LA LLAUNA" *Per dues persones*

ARRÒS D'ÀNEC CONFITAT, amb pernillet d'ànec i allioli d'all negre	
ARRÒS AMB SÈPIA I GAMBES	
ARRÒS VEGÀ, mix de verdures, carxofes i bolets	
LLAUNA DE FIDEUÀ amb sèpia, escamarlans i allioli	

Llauna/	30,00 €	
Llauna/	30,00 €	
Llauna/	30,00 €	
Llauna/	30,00 €	

EL PEIX

BACALLÀ AL FORN amb allioli de ceba, verduretes confitades i pinyons	
SALMÓ a la planxa amb arròs Venere, verduretes i maionesa de miso	
CALAMARSETS a la planxa amb edamame i oli d'all i julivert	
ORADA AL FORN amb llit de patata panadera i ceba	
GAMBES a la planxa amb maionesa de miso i wasabi (8uni.)	

22,00 €	
15,20 €	
17,40 €	
14,90 €	
19,90 €	

LA CARN

TATAKI DE VEDELLA amb salsa teriyaki i xips de moniato	18,90 €	 
BROTXETA DE POLLASTRE amb arròs Venere, fruits secs i maionesa de curri	14,70 €	   
PLOMA DE PORC amb patata panadera, espàrrecs i formatge brie	13,60 €	
CANELÓ DE MAGRET D'ÀNEC amb beixamel de ceba i salsa Pedro Ximenes	14,90 €	 
CUA DE BOU DESOSSADA amb la seva salsa i parmentier de patata.	12,60 €	 
FILET DE VEDELLA amb pernil ibèric, patates al forn i ceba	24,60 €	
ENTRECOT DE VEDELLA amb salsa al pebre i patates fregides	21,90 €	

BURGUERS *amb opció de PA sense gluten i ha escollir: PATATES O AMANIDA*



LA CABRA... DE VEDELLA amb formatge de cabra, enciam, piquillos i melmelada de tomàquet (180g.)	14,90 €	
LA BALEAR... DE VEDELLA amb sobrassada, enciam, ou, ceba i salsa de mel i mostassa (180gr.)	15,90 €	 
LA CLÀSSICA... DE VEDELLA amb bacó, enciam, formatge cheddar i cogombrets (180gr.)	14,50 €	
LA POLLO... DE POLLASTRE amb carabassa, formatge brie, enciam, tomàquet i curri (150gr.)	12,90 €	  
LA VEGETARIANA... BEYOND amb enciam, tomàquet, espàrrecs i remolatxa	15,80 €	

PIZZES CADA DIA A PARTIR DE LES 16H.

PIZZA IBÈRICA amb mozzarella, tomàquet, ou, pernil ibèric i carxofes	17,90 €	  
PIZZA BACON amb mozzarella, tomàquet, pernil dolç, bacó i xampinyons	15,80 €	 
PIZZA 5 FORMATGES amb mozzarella, tomàquet, brie, cabra, feta i roquefort	15,80 €	 
PIZZA SOBRASSADA amb mozzarella, albergínia, ceba, sobrassada, formatge de cabra i mel	15,80 €	 
PIZZA MARGARITA amb mozzarella i tomàquet	12,90 €	 

PER ALS NENS *A triar: patates fregides o amanida*

MACARRONS BOLONYESA	7,80 €	
OUS AL PLAT	7,00 €	
CROQUETES de pollastre (5uni)	9,80 €	
STICKS DE POLLASTRE	9,20 €	
HAMBURGUESA de vedella	9,90 €	
HAMBURGUESA de pollastre	8,80 €	

PA 1,50€

PA amb tomàquet 2,50€

PA sense gluten 2,20€

POSTRES

CREMÓS DE FORMATGE amb figues confitades, mel, nous i crumble de galeta	7,80 €	  
BROWNIE amb gelat de vainilla	6,90 €	  
COPA DE NATA I MADUIXES amb nous caramel·litzades i toc de xocolata	7,60 €	
IOGURT amb xocolata blanca i maduixes naturals	6,90 €	
COULANT DE XOCOLATA amb gelat de sorbet de mandarina	10/min. 7,20 €	  
XOCOLATA AMB OLI I SAL amb cruixents de croissant i festucs caramel·litzats	6,90 €	  
PASTÍS DE FORMATGE amb gelat de vainilla i crispis de xocolata	7,90 €	 
CREMA CATALANA	4,80 €	 
BOL DE FRUITES NATURALS	4,40 €	

GELATS

"CORTE" de gelat de torró amb nata i xarrup de Ratafía.	5,80 €	 
GELAT DE VIOLETA amb crispis de violeta	7,90 €	
GELAT DE VAINILLA amb nata, nous i xocolata calenta	6,50 €	 
BOLES DE GELAT a triar: Vainilla, Xocolata, sorbet de mandarina	4,90 €	

CAFETERIA

CAPUCCINO amb toc de cacau	3,40 €
CAPUCCINO amb nata i toc de cacau	4,70 €
CAFÈ VIENÈS amb cafè, nata i cacau	3,80 €
CAFÈ IRLANDÈS, amb whisky, sucre, nata i cacau	8,20 €
CAFÈ BOMBÓ, amb cafè, llet condensada i nata	3,80 €
DESPERTADOR amb cafè, crema d'Orujo, nata i cacau	3,90 €

INFUSIONS I TES

CAMAMILLA molt digestiva	2,40 €
MENTA PONIOL refrescant i digestiva	
FLORS DE TIL·LA aromàtica i relaxant	
MELISA fruites i calèndula, antiestrès	
FRUITES DEL BOSC un plaer pels sentits	
TE VERD Sencha orgànic, fresc i lleuger	2,40 €
TE VERMELL Pu-erh orgànic sabor fort	
TE NEGRE d'Assam, or. Ceilan i Darjeeling	
TE NEGRE + CANYELLA sabor càlid i dolç	
ROIBOS orgànic vermellós, brins llargs	
ROIBOS + COCO relaxar cost i ment	
ROIBOS + FRUITS el teu moment Zhen	