



Mini Carta El Pla

PRIMER PLATO...

- Sopa de pescado clásica con finas tostadas y *rouille* 7,15
Mini croquetas cremosas de pollo rustido con tostaditas 6,15
Ensalada con queso de cabra, granola, mango y su vinagreta de soja y miel 7,80
Ensalada César (pollo confitado, anchoas, beicon, pan tostado y salsa César) 7,15
Huevos fritos al momento con pisto y patatas fritas 6,95
Canelones clásicos de carne gratinados con *gruyère* y su salsa bechamel 7,35
Macarrones a la boloñesa con crujiente de parmesano 6,55
Parrillada de espárragos verdes a la brasa con romesco 7,55
Carpaccio de ternera, vinagreta balsámica de Módena y queso parmesano 8,95

SEGUNDO PLATO...

- Paella mixta de carne y pescado (mín. 2 pers.) 11,85
Fideuà como en la barraca de s'Alguer con *allioli* de ajos rustidos (mín. 2 pers.) 10,85
Tataki de atún a la plancha con mermelada de tomate y vainilla 11,95
Suquet de rape de toda la vida con picada de almendras tostadas, "ñoras" y pan frito 12,30
Secreto de cerdo a la brasa con patatas al *caliu*, *allioli* y pimientos de padrón 8,95
Pollo a la brasa con patatas al *caliu*, *allioli* y pimientos de padrón 8,20
Butifarra de payes XXL a la brasa con patatas al *caliu*, *allioli* y pimientos de padrón 7,95
Churrasco de ternera "del pit" a la brasa con patatas al *caliu*, *allioli* y pimientos de padrón 10,25
Vacío de ternera a la brasa con patatas al *caliu*, *allioli* y pimientos de padrón 10,50
Albóndigas con sepia y gambitas con picada de almendras y chocolate 9,20
Entrecote de ternera a la brasa con patatas al *caliu*, *allioli* y pimientos de padrón 12,65

POSTRE...

- Lionesa de nata de la "Fleca Nova" con chocolate *fondant* 4,80
Crema catalana clásica de toda la vida 4,35
La tarta de queso de la tía Christine, *toffee*, frutos rojos y su *coulis* 5,25
"Pan de Ángel" con mousse de queso y frutos rojos 4,75
Timbaon (helado de turrón con crema catalana quemada y salsa de chocolate) 4,75
Helados y sorbetes caseros (preguntar a nuestros camareros) 3,95

Pan 1,10€

Pan sin gluten 1,35€

Pan con tomate 1,60€

(Iva incluido)