#monchosbcn

ASADOR del Mar

MENÚ BRISA

ENTRANTS

PATATES BRAVES
Patatas bravas
Spicy potatoes

ALBERGÍNIES FREGIDES AMB MEL DE CÍTRICS
Berenjenas fritas con miel de cítricos
Fried eggplants with citrus honey

CROQUETES CREMOSES DE MARISC (2U)
Croquetas cremosas de marisco
Creamy seafood croquettes

BUNYOLS DE BRANDADA DE BACALLÀ (2U)
Buñuelos de brandada de bacalao
Cod fritters

PRIMER PLAT

ENSALADILLA RUSSA AMB OUS FREGITS DE GUATLLA
Ensaladilla rusa con huevos fritos de codorniz
Vegetable salad with eggs

CALAMARCETS DE PLATJA AMB CEBA TENDRA GLASEJADA
Calamarcitos de playa con cebolla tierna glaseada
Beach baby squids with caramelized onion

TRUITA DE BACALLÀ AMB ALLS TENDRES I ALL I OLI SOASAT
Tortilla de bacalao con ajetes tiernos y alioli soasado
Cod omelette with garlic and alioli soasado

SOPA DE PEIX I MARISC AMB SALSA RULL
Sopa de pescado y marisco con salsa rull
Fish and seafood soup with rull sauce

PASTA FRESCA AMB MARISC
Pasta fresca con marisco
Fresh pasta with seafood

AMANIDA VERDA AURORA
Ensalada verde Aurora
Green salad Aurora

AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA
Ensalada de tomates de temporada
Seasonal tomato salad

PLAT PRINCIPAL

CARPACCIO DE VEDELLA AMB GARUM I ESCAMES DE PARMESÀ
Carpaccio de ternera con garum y pétalos de parmesano
Beef carpaccio with garum and parmesan

BACALLÀ A LA PLANXA AMB PEBROTS ESCALIVATS
Bacalao a la plancha con pimientos escalivados
Grilled cod with roasted peppers

SALMÓ A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS DE MARGE I TOMÀQUETS SEMI SECS
Salmón a la plancha con espárragos trigueros y tomates semi secos
Grilled salmon with wild asparagus and semi-dried tomatoes

LLOM DE LLUÇ DE PINXO A LA PLANXA AMB "ORIO" I PATATES CALIU
Tronco de merluza de pincho a la plancha con orio y patatas "caliu"
Grilled hake log with orio and "caliu" potatoes

VEDELLA ROSTIDA "TALL ARGENTÍ" EN EL SEU SUC AMB MONIATO ROSTIT
Ternera asada "Corte argentino" en su jugo con boniato asado
Roast beef "Argentine cut" in its own juice with roasted sweet potato

POLLASTRE A L'AST AMB POMA AL FORN, PATATES FREGIDES I TXIMITXURRI
Pollo al ast con manzana asada, patatas fritas y tximitxurri
Roasted chicken with baked apple, french fries and tximitxurri sauce

HAMBURGUESA COMPLETA DE VEDELLA RUBIA GALLEGA
Hamburguesa completa de ternera Rubia Gallega
Complete beef burger Galician blonde

POSTRES

CREMA CATALANA
Crema catalana
Catalan cream

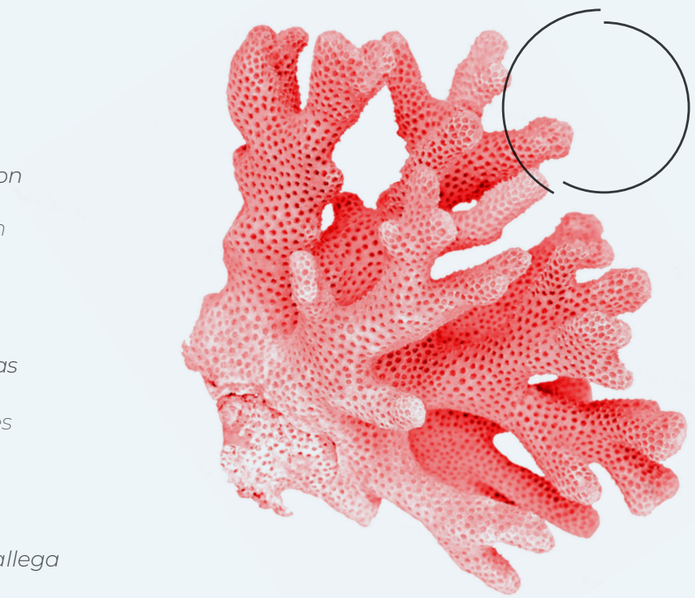
SORBET DE LLIMONA AMB MARC DE CAVA
Sorbete de limón con Marc de Cava
Lemon sorbert

FLAM "HOMEMADE" A LA TARONJA
Flan "Homemade" a la naranja
Homemade orange flam

RED VELVET

CARROT CAKE

PATÍS SACHER
Tarta Sacher
Sacher cake



PREU PER PERSONA
Precio por persona / Price per person: 34.45€

(Inclou un entrant, un primer plat, un plat principal i unes postres)
(Incluye un entrante, un primer plato, un plato principal y un postre)
(Includes, a starter, a first course, a main course and a dessert)
Beguda no inclosa
Bebida no incluida / Drink not included

ASADOR

V_01062026_PROV

#monchosbcn

ASA DO R del Mar

MENÚ
BRI
SA