

# Fórmula Dynamic

## ENTRANTS ENTRANTES

## PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL

de la nostra carta de migdies  
de nuestra carta de mediodias

### Tricolor d'humus, sèsam torrat i pa pita

Tricolor de hummus, sésamo tostado y pan pita

### Ous amb saltat de pebrot, gambes i "chile" fresc

Huevos con salteado de pimiento, gambas y chile fresco

### Mezclum d'enciams, bacallà esqueixat, favetes i romesco

Mezclum de lechugas, bacalao "esqueixat", habitas y romesco

### Endíbies, alvocat, formatge de cabra fos, fruits secs, codony i vinagreta de mel i zaatar

Endivias, aguacate, queso de cabra fundido, frutos secos, membrillo y vinagreta de miel y zaatar

### Ous potxé sobre panadera i encenalls de pernil de gla (supl.2,00.€)

Huevos poché sobre panadera y virutas de jamón de bellota (supl.2,00€)

### Risotto quatre formatges

Risotto cuatro quesos

### Gaspatxo de sindria amb la seva picada

Gazpacho de sandía con su picadillo

### Ensaladilla russa trufada

Ensaladilla rusa trufada

### Raviolis de carn al pesto vermell

Raviolis de carne al pesto rojo

### Tàrtar de tonyina

Tártaro de atún

### Cigrons saltats amb cansalada i espinacs

Garbanzos salteados con panceta y espinacas

### Tatín d'escalivada amb anxoves i olivada

Tatín de escalivada con anchoas y olivada

de la nostra carta de migdies  
de nuestra carta de mediodias

plat especial  
plato especial

fórmula tradicional  
fórmula tradicional

### Bacallà confitat Barcelona a la musselina: mix de llauna i allioli amb guarnició de cherrys al forn (supl.3,00€)

Bacalao confitado Barcelona a la muselina: mix de "llauna" y allioli con guarnición de cherrys al horno (supl.3,00€)

### Filet de vedella Vietnam: amb miso, jenjibre i mel sobre pack choi (supl.3,00€)

Solomillo de ternera Vietnam: con miso, jenjibre y miel sobre pack choi (supl.3,00€)

### Espinacs frescs saltats amb panses, pinyons, dukkah i pa cruixent de blat

Espinacas frescas salteados con pasas, piñones, dukkah y pan crujiente de maiz

### La nostra versió d'escalivada: ceba al forn farcida amb pebrot escalivat i crema lleugera d'albergínia

Nuestra versión de escalivada: cebolla al horno rellena con pimiento escalivado y crema ligera de berenjena

### "Lomo Alto" de vedella amb pebrots del padrón (supl.3,00.€)

Lomo Alto de ternera con pimientos del padrón (supl.3,00€)

### Llibret de llom farcit de cheddar i brie napat amb salsa de mostassa antiga

Librito de lomo relleno de cheddar y brie napado con salsa de mostaza antigua

### "Vacío" argentí amb ximixurri

Vacío argentino con chimichurri

### Wrap de pollastre amb verdures estil oriental

Wrap de pollo con verduritas estilo oriental

### Fritura andalusa de calamar i xipirons

Fritura andaluza de calamares y chipirones

### Suprema de salmó a la planxa sobre wok de verdures

Suprema de salmón a la plancha sobre wok de verduritas

### AFEGITS DE LA NOSTRA BODEGA AÑADIDOS DE NUESTRA BODEGA

Copa Ramon Bilbao Crianza (supl.2,50€)

Copa Ramon Bilbao Verdejo (supl.2,00€)

Copa Ribera del Duero (supl.3,00€)

15€

\*pa, beguda i postre inclosos

\*pan, bebida y postre incluidos

Fórmula entrant 13€. Fórmula plat principal 14€. Preu per persona i servei (les fórmules no es poden compartir)

Fórmula entrante 13€. Fórmula plato principal 14€. Precio por persona y servicio (las fórmulas no se pueden compartir)