

# MENÚ MIGDIA · MENÚ MEDIODÍA

## PRIMERS · PRIMEROS

### **Crema d'espàrrecs de bosc amb crostons i un toc de nata**

Crema de espárragos trigueros con picatostes y toque de nata.

### **Ravioli farcit de carxofa i pernil amb la seva beixamel**

Ravioli relleno de alcachofa y jamón con su bechamel

### **Escarola amb romesco i bacallà esqueixat**

Escarola con romesco y bacalao desmigado

### **Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs i mermelada de gerds**

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y mermelada de frambuesa

### **Assortiment de croquetes · Surtido de croquetas**

## SEGONS · SEGUNDOS

### **Filet de llobarro a la planxa amb guarnició**

Filete de lubina a la plancha con guarnición

### **Mandonguilles a la jardinera amb patates**

Albóndigas a la jardinera con patatas

### **Fideuà negra amb gambes i calamarsets i un toc d'allioli negre**

Fideuá negra con gambas y chipirones y toque de alioli negro

### **Timbal fred de patata, tomàquet, tonyina, ou dur i oliva, amb maionesa de piparres**

Timbal frío de patata, tomate, atún, huevo duro y aceituna, con mahonesa de piparras

### **Coca de botifarra negra, ceba caramel·litzada, pera i formatge blau**

Coca de butifarra negra, cebolla caramelizada, pera y queso azul

## POSTRES

### **logurt grec amb maduixes marinades**

Yogur griego con fresas marinadas

### **Fruita del temps · Fruta del tiempo**

### **Bola de gelat · Bola de helado**

### **Carrot cake**

**19,50€**  
IVA incl.

**Aigua, canya o copa de vi. Pa inclòs.**  
Agua, caña o copa de vino. Pan incluido.

**OXYGEN**  
ASTROBAR

**Menú disponible els migdies de dimarts a divendres**  
Menú disponible los mediodías de martes a viernes

# LUNCH MENU · MENÚ DÉJEUNER

## STARTERS · ENTRÉES

### **Wild asparagus cream with croutons and a touch of cream**

Crème d'asperges sauvages avec croûtons et une touche de crème

### **Artichoke and ham stuffed ravioli with its béchamel sauce**

Ravioli farci à l'artichaut et au jambon avec sa béchamel

### **Escarole salad with romesco sauce and shredded cod**

Escarole à la sauce romesco et morue effilochée

### **Goat cheese salad with nut vinaigrette and raspberry jam**

Salade de fromage de chèvre avec vinaigrette aux fruits secs et confiture de framboises

### **Assortment of croquettes · Assortiment de croquettes**

## MAIN COURSES · PLATS PRINCIPAUX

### **Grilled sea bass fillet with garnish**

Filet de bar à la planche avec sa garniture

### **Garden-style meatballs with potatoes**

Boulettes de viande à la jardinière avec pommes de terre

### **Black fideuà with prawns, baby squid, and a touch of black aioli**

Fideuà noire aux crevettes et p'tits supions avec une touche d'aïoli noir

### **Cold timbale of potato, tomato, tuna, hard-boiled egg, and olive, with piparra pepper mayonnaise**

Timbale froide de pomme de terre, tomate, thon, œuf dur et olive, avec mayonnaise aux piparras

### **Black sausage flatbread with caramelized onion, pear, and blue cheese**

Coca de boudin noir, oignon caramélisé, poire et fromage bleu

## DESSERTS

### **Greek yogurt with marinated strawberries**

Yaourt grec aux fraises marinées

### **Seasonal fruit · Fruits de saison**

### **Scoop of ice cream · Boule de glace**

### **Carrot cake**



**Water, small beer, or glass of wine. Bread included**

Eau, bière pression ou verre de vin. Pain inclus



**Menu available for lunch from Tuesday to Friday**

Menu disponible pour le déjeuner du mardi au vendredi