

jani

Cast
—
Cat

DINAR I SOPAR A PREU FET 35€

UN PLAT 20€

Triï un entrant, un segon i un postre d'entre les propostes que li oferim aquesta temporada

ENTRANTS

- ⊗ Amanida de ventresca de tonyina
- ⊗ Burrata amb tomàquet, tomàquet semi sec, rúcula i pesto
 - ⊗ Musclos amb tomàquet
 - ⊗ Tomàquet amb sardina fumada
 - ⊗ Verdures a la brasa
- ⊗ Albergínia amb formatge de Mahó i sobrassada
- Patata JANI amb tonyina i salsa de pernil ibèric
 - ⊗ Tataki de tonyina amb guacamole
 - ⊗ Ceviche de corball
 - ⊗ Gaspatxo Andalús

SEGONS

- Spaguetti amb tomàquet i burrata
- Ravioli de ricotta i espinacs
- Pasta JANI amb gamba vermella
- Spaguetti vongole
 - ⊗ Corball a la planxa
 - ⊗ Calamars a la planxa
- ⊗ Pop a la brasa amb papada ibèrica
- Steak tartare de vaca "rubia gallega"
- Hamburguesa de vedella de Girona la brasa
- Picana de vaca "rubia" a la brasa
- Peix del dia +7€
- Spaguetti amb llamàntol (min. 2 persones) +10€

POSTRE I CAFÈ

Demani informació al nostre personal dels postres que li oferim

AIGUA I VI INCLOSOS

Pot seleccionar entre els vins que li oferim a continuació:

- Garoina Chardonnay
- Mas Oller Blau / Syrah, Garnatxa
- Cigonyes Rosé Perelada / Garnatxa Negra

PER PICAR

- Pa amb tomàquet 2,5€
- ⊗ Anxoves de L'Escala (filet) 1,9€
- Cruixent de gambetes (un.) 1,4€
- Croqueta de pollastre (un.) 1,8€
- Patates braves 4,6€
- Seitons fregits 8€
- Calamars a l'andalusa 8,5€
- Els ous estrellats 14€
- Coca de sardina fumada (un.) 2,5€
- ⊗ Pop a la gallega 11,8€
- Pebrots del Padró 5,5€
- Paleta ibèrica (100g) 18€

ALTRES VINS

També recomanem:

BLANC:

- Pazo Barrantes D.O. Rías Baixas / Albariño 17€
- Mirlo Blanco Rueda / Verdejo 18€
- Gran Crysalis Penedès /Xarel·lo, Chardonnay 15€

NEGRE:

- La Montesa Rioja / Garnatxa, Tempranillo, Manzanillo 16€
- Austum Roble Ribera del Duero / Tempranillo 15€
- Bancal del Bosc Montsant / Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cariñera 13€

ROSAT:

- Ramón Bilbao Rioja/ Garnatxa negra 10€

CAVA:

- Anna de Codorniu Blanc de Blancs 16€
- AT Roca Rosado Clàssic Penedès Monastrell, Garnatxa, Macabeo 18€

CHAMPAGNE:

- Pommery Brut Royal Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir 35€

A MÉS, CONSULTEU ELS NOSTRES SUGGERIMENTS

10% IVA INCLÒS



INFORMACIÓ LEGAL SOBRE AL·LÈRGENS A DISPOSICIÓ DELS CLIENTS. A MÉS DELS INDICATS, MOLTS DELS NOSTRES PLATS PODEN ADAPTAR-SEPER A CELIACS. CONSULTEU-NOS.

COMIDA Y CENA A PRECIO CERRADO 35€

UN PLATO 20€

Escoja un entrante, un segundo y un postre entre las propuestas que le ofrecemos esta temporada

ENTRANTES

- ⊗ Ensalada de ventresca de atún
- ⊗ Burrata con tomate, tomate semi seco, rúcula y pesto
- ⊗ Mejillones con tomate
- ⊗ Tomate con sardina ahumada
- ⊗ Verduras a la brasa
- ⊗ Berenjena con queso de Mahón y sobrasada
- Patata JANI con atún y salsa de jamón ibérico
- ⊗ Tataki de atún con guacamole
- ⊗ Ceviche de corvina
- ⊗ Gazpacho andaluz

SEGUNDOS

- Spaguetti con tomate y burrata
- Ravioli de ricotta y espinacas
- Pasta JANI con gamba roja
- Spaguetti vongole
- ⊗ Corvina a la plancha
- ⊗ Calamares a la plancha
- ⊗ Pulpo a la brasa con papada ibérica
- Steak tartare de vaca rubia gallega
- Hamburguesa de ternera de Gerona la brasa
- Picaña de vaca rubia a la brasa
- Pescado del día +7€
- Spaguetti con bogavante (min. 2 personas) +10€

POSTRE Y CAFÉ

Pida información a nuestro personal de los postres que le ofrecemos

AGUA Y VINO INCLUIDOS

Puede seleccionar entre los vinos que le ofrecemos a continuación:

Garoina Chardonnay
Mas Oller Blau / Syrah, Garnacha
Cigonyes Rosé Perelada / Garnacha Negra

PARA PICAR

- Pan con tomate 2,5€
- ⊗ Anchoas de la Escala (filete) 1,9€
- Tortitas de camarones (ud.) 1,4€
- Croqueta de pollo (ud.) 1,8€
- Patatas bravas 4,6€
- Boquerones fritos 8€
- Calamares a la andaluza 8,5€
- Los huevos rotos 14€
- Coca de sardina ahumada (ud.) 2,5€
- ⊗ Pulpo a la gallega 11,8€
- Pimientos del Padrón 5,5€
- Paleta ibérica (100g) 18€

OTROS VINOS

También le recomendamos:

BLANCO:

- Pazo Barrantes D.O. Rías Baixas / Albariño 17€
- Mirlo Blanco Rueda / Verdejo 18€
- Gran Crysalis Penedès / Xarel·lo, Chardonnay 15€

TINTO:

- La Montesa Rioja / Garnacha, Tempranillo, Manzanillo 16€
- Austum Roble Ribera del Duero / Tempranillo 15€
- Bancal del Bosc Montsant / Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cariñera 13€

ROSADO:

- Ramón Bilbao Rioja/ Garnacha negra 10€

CAVA:

- Anna de Codorniu Blanc de Blancs 16€
- AT Roca Rosado Classic Penedès Monastrell, Garnacha, Macabeo 18€

CHAMPAGNE:

- Pommery Brut Royal Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir 35€

ADEMÁS, CONSULTE NUESTRAS SUGERENCIAS

10% IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN LEGAL SOBRE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES. ADEMÁS DE LOS INDICADOS, MUCHOS DE NUESTROS PLATOS PUEDEN ADAPTARSE PARA CELÍACOS. CONSÚLTENOS.

