

jani

Cast
—
Cat

MENÚ MEDIODÍA

Incluye pica pica, un segundo a escoger y postre o café

PARA PICAR

"ESQUEIXADA" DE BACALAO ✘
MEJILLONES CON TOMATE ✘
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN ✘
CALAMARES A LA ANDALUZA

SEGUNDOS

ARROZ DEL DÍA ✘
CARNE DEL DÍA ✘
PESCADO DEL DÍA ✘

POSTRE O CAFÉ

22€
bebida no incluida



10% IVA INCLUIDO.

✘ GLUTEN FREE. INFORMACIÓN LEGAL SOBRE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DE LOS

CLIENTES. ADEMÁS DE LOS INDICADOS, MUCHOS DE NUESTROS PLATOS

PUEDEN ADAPTARSE PARA CELÍACOS.

CONSÚLTENOS.

NUESTROS VINOS

VINOS BLANCOS

Palomo Cojo Rueda / Verdejo **17€**
Garoïna D.O. Empordà / Chardonnay **17€**
Abadal Pla de Bages / Picapoll **20€**
Hidenori D.O. Empordà / Sauvignon blanc,
Macabeo y Garnacha **21€**
Pazo Barrantes D.O. Rías Baixas / Albariño **21€**
Mirlo Blanco Rueda / Verdejo **23€**
Pazo de Sañorans Selección
D.O. Rías Baixas / Albariño **42€**

VINOS TINTOS

Mas Oller Blau D.O. Empordà / Garnacha
y Syrah **17€**
Bancal del Bosc Montsant / Garnacha,
Cabernet y Syrah **19€**
La Montesa Rioja / Garnacha, Cabernet y Syrah **21€**
Finca Malaveina D.O. Empordà / Merlot,
Cabernet, Syrah y Garnacha **24€**
Marqués de Murrieta Rioja / Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo **25€**
Hacienda Monasterio Ribera Duero / Tempranillo,
Cabernet y Merlot **41€**

VINOS ROSADOS

Cigonyes D.O. Empordà / Garnacha y Merlot **17€**
Chivite las Fincas Navarra / Garnacha
y Tempranillo **19€**

VINOS ESPUMOSOS

Llopart Integral Brut Nature Cava / Parellada,
Chardonnay y Macabeo **22€**
AT Roca Rosé Penedés / Monastrell,
Garnacha y Macabeo **22€**
Gramona Imperial Brut GR Cava / Chardonnay,
Xarel·lo y Macabeo **31€**
Veuve Clicquot Champagne / Pinot Noir,
Meunier y Chardonnay **48€**

PARA PICAR

- PAN CON TOMATE 2,50€
- ANCHOAS DE L'ESCALA ✂ 1,70€
- CROQUETA DE POLLO 1,80€
- BOQUERONES FRITOS 7,80€
- CALAMARES A LA ANDALUZA 8,90€
- PATATAS BRAVAS 4,80€
- PALETILLA IBÉRICA 19,80€

ARROZ Y PASTA

- PAELLA DE MONTAÑA ✂ 16€
- PAELLA MARINERA ✂ 18,50€
- FIDEUÁ 16,50€
- RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACAS 11,90€
- CANELÓN DE POLLO DE LA CASA 11,90€
- PASTA JANI CON GAMBA ROJA 16,80€

PESCADO

- CALAMARES A LA PLANCHA ✂ 12,90€
- CORVINA A LA PLANCHA ✂ 14,50€
- PULPO A LA BRASA ✂ 15,80€
- PESCADO DEL DÍA ✂ S/M

POSTRE

- FLAN DE VAINILLA ✂ 4,80€
- "RECUIT DE DRAP" CON MIEL ✂ 5,20 €
- TIRAMISÚ 5,80€
- TARTA SACHER 5,90€
- TARTA DE CHOCOLATE Y MANGO 5,90€

ENTRANTES

- CREMA DEL DÍA 7,80€
- ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN ✂ 11€
- TOMATE DE PAGÉS CON SARDINA AHUMADA ✂ 9,80€
- ENSALADA DE BACALAO, TOMATE Y ANCHOA 12,50€
- BURRATA CON TOMATE, RÚCULA Y PESTO ✂ 12,90€
- CEVICHE DE CORVINA ✂ 12,80€
- TATAKI DE ATÚN CON GUACAMOLE ✂ 13,50€



CARNE

- HAMBURGUESA DE VACA GALLEGA 10,80€
- SECRETO IBÉRICO ✂ 12,80€
- VACA DE "RUBIA GALLEGA" A LA BRASA ✂ 17,80€
- STEAK TARTAR 15,50€

ADÉMÁS, CONSULTE NUESTRAS SUGERENCIAS

10% IVA INCLUIDO.

✂ **GLUTEN FREE.** INFORMACIÓN LEGAL SOBRE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES.

ADÉMÁS DE LOS INDICADOS, MUCHOS DE NUESTROS PLATOS PUEDEN ADAPTARSE PARA CELÍACOS.

CONSÚLTENOS.

MENÚ MIGDIA

Inclou pica pica, un segon a escollir i postres o cafè

PER PICAR

ESQUEIXADA DE BACALLÀ ✘
MUSCLOS AMB TOMÀQUET ✘
AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA ✘
CALAMARS A L'ANDALUSA

SEGONS

ARRÒS DEL DIA ✘
CARN DEL DIA ✘
PEIX DEL DIA ✘

POSTRES O CAFÈ

22€

beguda no inclosa



10% IVA INCLÒS.

✘ **GLUTEN FREE.** INFORMACIÓ LEGAL SOBRE AL·LÈRGENS A DISPOSICIÓ DELS CLIENTES. A MÉS DELS INDICATS, MOLTS DES NOSTRES PLATS PODEN ADAPTAR-SE PER A CEL·LIÀCS. CONSULTI'NS.

ELS NOSTRES VINS

VI BLANC

Palomo Cojo Rueda / Verdejo **17€**
Garoïna D.O. Empordà / Chardonnay **17€**
Abadal Pla de Bages / Picapoll **20€**
Hidenori D.O. Empordà / Sauvignon blanc,
Macabeo y Garnacha **21€**
Pazo Barrantes D.O. Rías Baixas / Albariño **21€**
Mirlo Blanco Rueda / Verdejo **23€**
Pazo de Sañorans Selección
D.O. Rías Baixas / Albariño **42€**

VI REGRE

Mas Oller Blau D.O. Empordà / Garnacha
y Syrah **17€**
Bancal del Bosc Montsant / Garnacha,
Cabernet y Syrah **19€**
La Montesa Rioja / Garnacha, Cabernet y Syrah **21€**
Finca Malaveina D.O. Empordà / Merlot,
Cabernet, Syrah y Garnacha **24€**
Marqués de Murrieta Rioja / Tempranillo,
Garnacha y Mazuelo **25€**
Hacienda Monasterio Ribera Duero / Tempranillo,
Cabernet y Merlot **41€**

VI ROSAT

Cigonyes D.O. Empordà / Garnacha y Merlot **17€**
Chivite las Fincas Navarra / Garnacha
y Tempranillo **19€**

VINS ESCUMOSOS

Llopart Integral Brut Nature Cava / Parelлада,
Chardonnay y Macabeo **22€**
AT Roca Rosé Penedés / Monastrell,
Garnacha y Macabeo **22€**
Gramona Imperial Brut GR Cava / Chardonnay,
Xarel·lo y Macabeo **31€**
Veuve Clicquot Champagne / Pinot Noir,
Meunier y Chardonnay **48€**

PER PICAR

- PA AMB TOMÀQUET 2,50€
- ANXOVES DE L'ESCALA ✘ 1,70€
- CROQUETA DE POLLASTRE 1,80€
- SEITONS FREGITS 7,80€
- CALAMARS A L'ANDALUSA 8,90€
- PATATES BRAVES 4,80€
- ESPATLLA IBÈRICA 19,80€

ARRÒS I PASTA

- PAELLA DE MONTANYA ✘ 16€
- PAELLA MARINERA ✘ 18,50€
- FIDEUÀ 16,50€
- RAVIOLI DE RICOTTA I ESPINACS 11,90€
- CANELÓ DE POLLASTRE DE LA CASA 11,90€
- PASTA JANI AMB GAMBA VERMELLA 16,80€

PEIX

- CALAMARS A LA PLANXA ✘ 12,90€
- CORBALL A LA PLANXA ✘ 14,50€
- POP A LA BRASA ✘ 15,80€
- PEIX DEL DIA ✘ S/M

LES POSTRES

- FLAM DE VAINILLA ✘ 4,80€
- RECUIT DE DRAP AMB MEL ✘ 5,20 €
- TIRAMISSÚ 5,80€
- TARTA SÀCHER 5,90€
- PASTÍS DE XOCOLATA I MANGO 5,90€

ENTRANTS

- CREMA DEL DIA 7,80€
- AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA ✘ 11€
- TOMÀQUET DE PAGÈS AMB SARDINA FUMADA ✘ 9,80€
- AMANIDA DE BACALLÀ, TOMÀQUET I ANJOVA 12,50€
- BURRATA AMB TOMÀQUET, RÚCULA I PESTO ✘ 12,90€
- CEVICHE DE CORBALL ✘ 12,80€
- TATAKI DE TONYINA AMB GUACAMOLE ✘ 13,50€



CARN

- HAMBURGUESA DE VACA GALLEGA 10,80€
- SECRET IBÈRIC ✘ 12,80€
- VACA "ROSSA GALLEGA" A LA BRASA ✘ 17,80€
- STEAK TARTAR 15,50€

A MÉS, CONSULTI ELS NOSTRES SUGGERIMENTS

10% IVA INCLÒS.

✘ **GLUTEN FREE.** INFORMACIÓ LEGAL SOBRE AL·LÈRGENS A DISPOSICIÓ DELS CLIENTES.

A MÉS DELS INDICATS, MOLTS DES NOSTRES PLATS PODEN ADAPTAR-SE PER A CEL·LÍACS.

CONSULTI'NS.

