








Entrants / Entrantes / Starters

"Ajoblanco" de cogombre i alfàbrega / Ajoblanco de pepino y albahaca / Cold "Ajoblanco" of cucumber and basil  



Amanida verda de l'horta / Ensalada verde de la huerta / Green seasonal salad  



Musclos de roca al vapor de cítrics / Mejillones al vapor de cítrics / Steamed mussels with citrus  

Amanida Cèsar "elPassatge" / Ensalada Cesar elPassatge / Cesar salad elPassatge (supl 1€) 



Burrata amb tomàquet osmotitzat amb soja i alfàbrega, ruca i olives d'aragó / Burrata con tomate osmotizado con soja y albahaca, rúcula y olivas de Aragón / Burrata with osmotized tomato with soya and basil, arugula and Aragon olives (supl 2€)  



Principals / Principales / Main Course

Tataki de nebraska, mahonesa de hoisin, tàperes i rovell curat / Tataki de nebraska, mayonesa de hoisin, alcaparrones y yema curada / Nebraska tataki, hoisin mayonnaise, capers and cured yolk  



Ceviche d'orada, moniato i "choclos" / Ceviche de dorada, boniato y "choclos" / Sea bream Ceviche, sweet potato and corn kernels  



Arròs de bolets i costella / Arroz de setas y costilla / Rice with mushrooms & ribs  

LLom de bacallà al vapor i "velouté" d'espíulina / Lomo de bacalao al vapor y "velouté" de espíulina / Steamed cod with spirulina sauce (velouté) (supl 3€)  

Entrecôte de bou 250 gr. amb guarnició de temporada / Entrecot de buey 250 gr. con guarnición de temporada / Beef entrecote 250 gr. with seasonal garnish (supl 4€)  


Les postres / Los postres / Desserts

Amanida de fruita de temporada / Ensalada de fruta de temporada / Seasonal fruit  



Mel, mató i nous / Requesón con miel y nueces / Fresh cheese with honey & nuts  

Gelats fets a casa / Helados caseros / Homemade Ice cream

Peta-trufas de xoco-taronja i gingebre / Peta-trufas de choco-naranja y jengibre / Peta-truffles of choco-orange and ginger (1€)

Coulant de praliné d'avellana i xocolata amb gelat de vainilla / Coulant de praliné de avellana y chocolate con helado de vainilla / Hazelnut and chocolate praliné coulant with vanilla ice cream (supl 1,5€)  

El nostre brownie de xocolata / Nuestro brownie de chocolate / Homemade chocolate brownie 

Formatge de la setmana / Queso de la semana / Cheese selection  

MENÚ DEL DIA 16'50€



*Suplement terrassa / Suplemento terraza 2€. IVA Inclòs / IVA incluido. Beguda inclosa / Bebida incluida / *Drink included*