

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de queso de cabra y frutos secos
Cogollos con pipirrana y boquerones
Crema de zanahoria y naranja
Gazpacho
Salmorejo
Canelones

Caracoles a la catalana (+6,00 €)
Parrillada de verduras con salsa romesco (+2,50 €)
Carpaccio de wagyu con parmesano y micro-rúcula (+3,80€)
Calamares a la andaluza (+3,75€)

SEGUNDOS PLATOS

Arroz a la cazuela
Vacío de ternera a la brasa con chimichurri
1/2 pollo asado al ast con patatas fritas
Albóndigas con sepia
Cap i pota
Dorada a la espalda
Pescadito frito
Bacalao a la muselina de ajo (+6,00 €)
Solomillo de ternera a la brasa - 180 g.(+11 €)
Entrecot de ternera a la brasa - 280 g.(+10 €)
Secreto ibérico a la brasa - 200 g. (+7,00 €)
Chuletón de vaca madurada a la piedra 1 kg.aprx (+15€/p)

SUGERENCIAS DE LA BODEGA

ROSADO: Gran Feudo 2021 (DO Navarra)
BLANCO: Mara 2021 (Monterrei DO)
TINTO: Dominio del Bendito 2019 (DO Toro)
TINTO: L'Oratori 2021 (DO Empordà)
CAVA: Rabetllat Vidal i Brut (Cava DO)

ALÉRGENOS

8,9
4
9,13
1,3
1,3,9
1,8
1,9
1,3,5

ALÉRGENOS

2,4,5,10
1,3,5
4
1,2,3,4,5
3,4
(mínimo 2 pax)

PRECIO

10,00 €
12,00 €
17,00 €
11,00 €
10,00 €

BRAVAS

5,00 €

MENÚ

18,50 €

Con postres, pan*, agua y 1/4 de vino**

Haciendo 2 segundos platos: +1 €

* Tostada extra +0,95 € (con alioli y tomates)

** Bebidas y cervezas no están incluidas

Precios en € y IVA incluido



@transitfigueres

GINTONIC
of the day

6,50 €

1 **Gluten**

4 **Pescado**

7 **Soja**

10 **Apio**

13 **Sésamo**

2 **Crustáceo**

5 **Molusco**

8 **Frutos de cáscara**

11 **Mostaza**

14 **Altramuces**

3 **Huevo**

6 **Cacahuete**

9 **Lactosa**

12 **Dióxido de azufre y sulfitos**

28/05/23