

# Menú de Día

De 13:00 a 15:00

## Elige tu primero y segundo a tu gusto

**Crema de calabaza acompañada de huevo poche**

Gluten y lácteos

**Ensalada fresca de pasta con verduras de nuestra huerta y alga wakame**

Gluten, frutos de cáscara, huevo y pescado

**Timbal de patata confitada con migas de bacalao y crujiente de queso con cama de Alioli negro**

Huevo, lácteos y pescado

**Calamares Patagónicos en dos texturas con aceite de albahaca**

Pescado y moluscos

**Dorada Salvaje con vinagreta de ajo blanco y su guarnición**

Pescado

**Merluza en orly sobre titaina del cabañal**

Gluten, frutos de cáscara, huevo y pescado

**Espagueti negro de sepia a la marinera**

Gluten, lácteos, custráceos y moluscos

**Solomillo de Cerdo al roquefort con patatas panadera**

Gluten y lácteos

**Entrecot de ternera con su guarnición (+4€)**

**Arroz del senyoret (+5€)**

Pescado, crustáceos y moluscos

## POSTRES

**Tarta casera de queso horneada**

Gluten, huevos y lácteos

**Tiramisú**

Gluten, soja, huevos y lácteos

**Brownie de Chocolate Blanco**

Frutos de cáscara, soja y huevo

**Fruta de temporada**

**17,9€** / PERSONA

(Bebida no incluida)

Reservas a través de nuestra web  
[www.vivecocoa.com](http://www.vivecocoa.com)