



EL NOSTRE MENU GOURMET PLUS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida formatge de cabra amb vinagreta de Mòdena
Ensalada queso cabra con vinagreta de Módena

Amanida de formatge de Burrata amb maionesa de kalamata
Ensalada de Queso de Burrata con Mayonesa kalamata
Burrata cheese salad

Salmorejo
Salmorejo

Pappardelle d'ou a la salsa de ceps
Pappardelle de huevo la salsa de ceps
Egg pappardelle with mushroom sauce

Sorentinno de Rostit amb Beixamel trufada
Sorentinno de Rustido con Bechamel Trufada
Roasted beef ravioli with leek sauce with nuts

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat
Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado
Our typical Meat Cannelloni with gratin cheese

Carpaccio de Vedella amb flocs de Parmesà i Vinagreta de Mostassa Antiga
Carpaccio de Ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza Antigua
Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mustard vinaigrette

Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado
Escalivada (a dish of smoked, roasted vegetables) with Goat Cheese Grilled

SEGONS / SEGUNDOS / MAIN COURSE

Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat
Bacalao al ajo quemado con tomate confitado
Cod to burnt garlic and tomato confit

Hamburguesa amb Salsa d'Oporto i Patates Rosses
Hamburguesa con Salsa de Oporto y Patatas Fritas
Hamburger with Oporto Sauce and french Fries

Peus de Porc al cava a la Brasa amb Patata al Caliu
Pies de Cerdo al cava a la Brasa amb Patata al Caliu
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes

Sepietes a la planxa amb Romesco i Bolets
Sepietes a la plancha con Romesco y Setas
Grilled cuttlefish with vegetables and Romesco

Entrecot de Porc Ibèric a la Brasa amb patata al Caliu
Entrecot de Cerdo Ibérico a la Brasa con patata al Caliu
Grilled Iberian Pork Entrecote with baked potato

Confit d'Ànec amb Salsa d'Oporto
Confit de Pato con Salsa de Oporto
Duck confit with Porto sauce

POSTRES / POSTRES / DESERTS

Crema catalana cremada a l'antiga
Crema catalana quemada a la antigua
Typical Catalan cream

Milfulles de crema amb suau de llimona
Milhojas de crema con suave de limón
Creamy puff pastry with soft lemon

Gelat de vainilla amb xocolata fosa
Helado de vainilla con chocolate caliente
Vanilla ice cream with chocolate

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

Brownie amb gelat de vainilla
Brownie con helado de vainilla
Brownie with vanilla ice cream

Coulant de xocolata, crumble de cacau i gelat de vainilla
Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla
Coulant chocolate, cacao crumble and vanilla ice cream

Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds
Pastel casero de queso con coulis de frambuesa
Homemade cheese cake with raspberry coulis

Macedònia de fruita de temporada
Macedonia de fruta de temporada
Fruit salad

Carrot cake amb crema de cítrics
Carrot cake con crema de cítricos
Carrot cake

CELLER / BODEGA / WINE CELLAR

Vi Negre, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)

ES PODEN SUBSTITUIR LES POSTRES PER UN PASTÍS A PARTIR DE 1,2€ DE SUPLEMENT(Consultar pastissos de celebració)

SE PUEDEN SUSTITUIR LOS POSTRES PARA UN PASTEL A PARTIR DE € 1.2 DE SUPLEMENTO(Consultar pasteles de celebración)

THE DESSERTS CAN BE REPLACED FOR A CAKE WITH € 1.2 SUPPLEMENT(See celebration cakes)

Aigua o vi o refresc o Cervesa -Pa de Coca amb Tomàquet - Cafès

Consumicions incloses durant l'àpat (no aperitiu)

Oferta vàlida per el dia d'avui. Els menús poden ésser modificats garantint-los la mateixa qualitat.

Agua o Refresco o Vino de la Casa - Pan de Coca con Tomate - Café

Consumiciones incluydas durante la comida (no aperitivo)

Oferta válida para el día de hoy. Los menús pueden ser modificados garantizando la misma calidad.

Bread, Water or wine or soft drink or beer- Bread with Tomatoe and Coffe

The menus can be modified without previous notice, guaranteeing the same quality.

Including drinks during the meal (not appetizer)