



EL NOSTRE MENU GOURMET PLUS 30,00 €

### PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de formatge Burrata, tomàquet, alvocat, figues i Oli d'alfàbrega  
*Ensalada de queso Burrata, tomate, aguacate, higos y aceite de Albahaca*  
*Burrata cheese salad tomato, avocado and basil oil*

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

Risotto de ceps  
*Risotto de ceps*  
*Risotto de Boletus*

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

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

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

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

### POSTRES / POSTRES / DESERTS

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

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

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

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

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

Carrot cake amb iogurt i cítrics  
*Carrot cake con yogur y cítricos*  
*Carrot cake with yogur and mandarina ice cream*

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

### 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)

MENU DE GRUP PER GRUPS MINIM 10 COMENSALS

MENU DE GRUPO PARA GRUPOS MINIMO 10 PAX

ESPECIAL MENU FOR GROUPS SINCE 10 PAX

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 èsser 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)*