



EL NOSTRE MENU GOURMET PLUS 30,00 €

**PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS**

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

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

Gaspatxo d'estiu amb picada i crostons  
*Gazpacho de verano con picada y picatostes*  
*Summer Gazpacho with vegetables and croutons*

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**

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*

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*

Sorbet de mandarina

*Sorbete de mandarina*

*Tangerina Sorbet*

## **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 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)