

---

EL NOSTRE MENU MENÚ DE TEMPORADA FESTIU 35,00 €

---

## **PRIMERS**

Amanida de Formatge de Cabra amb Vinagreta de Tomàquet Confitat

*Ensalada de Queso de Cabra y Nueces con Vinagreta de Tomate Confitado*

*Salad with Goat Cheese and Walnuts Confit Tomato Vinaigrette*

Amanida de musclos, llagostins i poma

*Ensalada de mejillones, langostinos y manzana*

*Mussel, prawn and apple salad*

Gaspaxo d'estiu amb picada i crostons

*Gazpacho de verano con picada y picatostes*

*Summer Gazpacho with vegetables and croutons*

Pappardelle de pasta fresca a la crema de ceps i parmesà

*Pappardelle de pasta fresca a la crema de ceps y parmesano*

*Fresh pappardelle pasta with Porcini Cream and Parmesan*

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat ( 1,0€)

*Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado ( 1,0€)*

*Our typical Meat Cannelloni with gratin cheese ( 1.0€)*

Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà i vinagreta de ceps i mostassa antiga

*Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de boletus y mostaza antigua*

*Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mushrooms mustard vinaigrette*

## **SEGONS**

Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu

*Pies de cerdo al cava a la brasa con patata al caliu*

*Grilled Feet Pork with Baked Potatoes*

Bacallà a la mouselina d'alls i tomàquet confitat

*Bacalao a la mouselina de ajo y tomate confitado*

*Cod with Garlic Mousseline*

Melós de braó de porc amb salsa de pebre

*Meloso de codillo de cerdo con salsa de pimienta*

*Pork tenderloin with ham sauce and hot appel*

Llobarro al Forn amb Patates al xup xup

*Lubina al Horno con Patatas al chup chup*

*Baked Sea Bass with potatoes*

Hamburguesa de vedella amb patates fregides i salsa oporto

*Hamburguesa de ternera con patatas fritas y salsa oporto*

*Beef burger with fries and port sauce*

Entrecot de vedella a la brasa ( 7,0€)

*Entrecot de ternera a la brasa ( 7,0€)*

*Grilled beef entrecote ( 7.0€)*

## **LES POSTRES**

Crema catalana cremada a l'antiga

*Crema catalana quemada a la antigua*

*Typical Catalan cream*

Brownie amb gelat de vainilla

*Brownie con helado de vainilla*

*Brownie with vanilla ice cream*

Gelat de vainilla amb xocolata fosa

*Helado de vainilla con chocolate caliente*

*Vanilla ice cream with chocolate*

Carrot cake amb iogurt i cítrics

*Carrot cake con yogur y cítricos*

*Carrot cake with yogur and mandarina ice cream*

Pecat de xocolata amb coca de vidre

*Pecado de chocolate con coca de cristal*

Milfulls de crema

*Milhojas de crema*

*Puff pastry cream*

Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds

*Pastel casero de queso con coulis de frambuesa*

*Homemade cheese cake with raspberry coulis*

*Pa de Coca amb Tomaquet (3,8€)*

**Begudes no incloses**

Menú vàlid per taules fins a 8 comensals de dilluns a Dissabte excepte festius.  
Els menús poden ésser modificats garantint-los la mateixa qualitat.

*Pan de Coca con Tomate (3,8€)*

*Bebidas no incluídas*

*Menú válido para mesas hasta 8 comensales de lunes a sabado excepto Festivos.  
Los menús pueden ser modificados garantizando la misma calidad.*

*Bread with Tomatoe (3.8)*

*Drinks not included.*

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