
EL NOSTRE MENU DE TEMPORADA 28,00 €

PRIMERS

Amanida de formatge burrata, tomàquet concasse, alvocat i pesto d'alfàbrega

Ensalada de queso burrata, tomate concasse, aguacate y pesto de albahaca

Burrata cheese salad, concasse tomato, avocado and basil pesto

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

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

Our typical Meat Cannelloni XL with gratin cheese (supplement 1.0€)

Hummus de cigrons i alvocat amb crudités

hummus de garbanzos y aguacate con cruditeros

hummus of chickpeas and avocado with raw vegetables

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

Sopa de peix de roca amb musclos i gamba vermella (suplement 1,2€)

Sopa de pescado de roca con mejillones y gamba roja (suplemento 1,2€)

Rockfish soup with clams, mussels and red prawn (supplement 1.2€)

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

Hamburguesa de Vedella Rubia Gallega amb Patates Rosses i salsa de oporto

Hamburguesa de Ternera Rubia Gallega con Patatas Fritas y salsa de oporto

Orada al forn amb patates xup-xup

Dorada al horno con patatas al chup chup

Baked Sea Bream with oven Potatoes

Bacallà a la mouselina d'alls i tomàquet confitat

Bacalao a la mouselina de ajo y tomate confitado

Cod with Garlic Mousseline

Melos de Braó de porc confitat amb Poma i Salsa de Porto

Meloso de Codillo de Cerdo confitado con Manzana y salsa de Oporto

Pork knuckle confit

Entrecot de vedella a la brasa de rubia gallega (suplement 5,0€)

Entrecot de ternera a la brasa de rubia gallega (suplemento 5,0€)

Rubia Gallega Grilled veal Entrecote (supplement 5.0€)

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

Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds

Pastel casero de queso con coulis de frambuesa

Homemade cheese cake with raspberry coulis

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

Pa de Coca amb Tomaquet (3,8€)

Begudes no incloses

Menú vàlid per taules fins a 8 comensals.

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

Pan de Coca con Tomate (3,8€)

Bebidas no incluídas

Menú valido para mesas hasta 8 comensales.

Oferta vàlida para el día de hoy. 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.