
EL NOSTRE MENU DE TEMPORADA 28,00 €

PRIMERS

Amanida de Salmó amb Formatge Brie, Fruits secs i vinagreta de llima (suplement 1,0€)

Ensalada de Salmón con Queso Brie, Frutos secos y vinagreta de Lima (suplemento 1,0€)

Salmon Salad with Brie Cheese, Pine Nuts with chives and lime vinaigrette (supplement 1.0€)

El nostre canelón 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 crudité

hummus de garbanzos y aguacate con crudité

hummus of chickpeas and avocado with raw vegetables

Gaspatxo d'estiu amb picada i crostons

Gazpacho de verano con picada y picatostes

Summer Gazpacho with vegetables and croutons

Amanida de tomàquet rosa, ceba encurtida i sardina fumada

Ensalada de tomate rosa cebolla encurtida y sardina ahumada

Rosa tomato salad with tender onion, virgin olive oil and smoked sardine

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

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

Orada al forn amb patates xup-xup

Dorada al horno con patatas al chup chup

Baked Sea Bream with oven 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

Entrecot de porc ibèric a la brasa amb patata caliu i pebrots de Padró (suplement 2,0€)

Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón (suplemento 2,0€)

Grilled Iberian pork entrecote with warm potatoes and Padró green peppers (supplement 2.0€)

Bacallà a la mouselina d'alls i tomàquet confitat

Bacalao a la mouselina de ajo y tomate confitado

Cod with Garlic Mouseline

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

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 èsser 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.