



MENÚ DE CAP DE SETMANA – MENÚ FIN DE SEMANA – WEEK-END MENU – WEEKEND MENU

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Esqueixada de bacallà amb guacamole, tomàquet rallat i vinagreta de maduixots   

"Esqueixada" de bacalao con guacamole, tomate rallado y vinagreta de fresones

Salade de morue au guacamole, tomate et vinaigrette aux fraises




Cod fish salad with guacamole, grated tomato and strawberry vinaigrette

Pinya natural amb pernil ibèric

Piña natural con jamón ibérico

Ananas frais avec jambon ibérique





Natural pineapple with Iberian ham

Spaghetti de pasta fresca amb verdures i salsa de foie   

Espagueti de pasta fresca con verduritas i salsa de foie

Spaghetti de pâtes fraîches aux légumes et sauce de foie

Fresh spaghetti with vegetables and foie sauce

Risotto de pop amb piquillo    

Risotto de pulpo con piquillo

Risotto de poulpe avec piquillo

Octopus risotto with piquillo

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Entrecot de vedella a la graella amb carxofes al forn

Entrecot de ternera a la parrilla con alcachofas al horno

Entrecôte grillée aux artichauts cuits

Sirloin steak grilled with baked artichokes

Premsat de xai amb bolets i la seva salsa  

Prensado de cordero con setas y su salsa

Terrine d'agneau avec champignons et la sauce

Lamb "terrine" with mushrooms and sauce

Tronc de lluç de palangre a la Santurce amb patates confitades     

Tronco de merluza de palangre a la Santurce con patatas confitadas

Merlu à la Santurce avec des pommes de terre confites

Hake fish with Santurce sauce and candied potatoes

Filets de llobarro amb llit d'humus i llagostí  

Filets de lubina con cama de humus y langostinos

Filets de loup de mer au lit d'humus et crevette

Fillets of sea bass with humus and prawn

POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita amb coulis de mango

Ensalada de fruta con coulis de mango

Salade de fruits au coulis de mangue

Fruit salad with mango coulis

Coca de llavaneres amb xupito de moscatell    

Coca de llavaneres con chupito de moscatel

Gâteau de Llavaneres au muscat

Llavaneres cake with muscatel

Pastisset de xocolata blanca amb festucs i fruits vermells    

Pastelito de chocolate blanco con pistachos y frutos rojos

Gâteau au chocolat blanc à la pistache et aux fruits rouges

White chocolate cake with pistachio and red berries

Assortit de gelats: maduixa i vainilla 

Surtido de helados: fresa y vainilla

Assortiment de glace: fraise et vanille

Assortment of ice cream: strawberry and vanilla



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CADAMIETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



AMPO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZULFRIO Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUZES

Pa - pan - pain - bread

(Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50€).

1 beguda - 1 bebida - 1 boisson - 1 drink

(1/2 aigua o 1/2 vi de la casa Espiadimonis o copa de cervesa o Estrella o refresc de 35 cl).

Cafè, tallat o infusió (cigaló amb suplement de 0,50€).

27,00 € IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - TVA INCLUS - VAT INCLUDED