



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




PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Pinya natural amb llagostins i salsa rosa   


Piña natural con langostinos y salsa rosa
Ananas frais avec crevettes et sauce de cocktail
Natural pineapple with prawns and pink sauce

Crema de marisc amb caviar de Mújol  

Crema de marisco con caviar de Mújol
Crème de fruits de mer au caviar Mújol
Seafood cream with caviar Mullet

Raviolis de pasta fresca farcits de bolets i salsa d'idiazabal   

Raviolis de pasta fresca rellenos de setas y salsa de idiazabal
Raviolis de pâtes farcies aux champignons et sauce idiazabal
Fresh pasta ravioli stuffed with mushrooms and idiazabal sauce



Risotto de carbassa i foie 

Risotto de calabaza y foie
Risotto de citrouille et foie-grass
Pumpkin risotto and foie gras


SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPALIS – MAIN COURSES

Entrecot de vedella a la graella amb patata al caliu i tomàquet provençal 

Entrecôte de ternera a la parrilla con patata al caliu y tomate provenzal
Entrecôte grillées avec pommes de terre et tomate provençale
Grilled sirloin steak with potato and Provençal tomato

Magret d'ànec amb salsa de raïm i trompetes de la mort  

Magret de pato con salsa de uvas y trompetas de la muerte
Magret de canard à la sauce au raisin et trompettes de la mort
Duck breast with grape sauce and trumpets of death mushrooms

Calamars a la planxa amb picada d'all i julivert i patates al vapor 

Calamares a la plancha con picada de ajo y perejil y patatas al vapor
Calamars grillés à l'ail et persil et pommes de terre cuites à la vapeur
Grilled squid with garlic and parsley sauce and steamed potatoes





Filets de llobarro amb cremós de coliflor, chips de verdures i salsa d'avellanes   

Filetes de lubina con cremoso de coliflor, chips de verduras y salsa de avellanas
Filets de bar au chou-fleur crémeux, chips de légumes à la sauce aux noisettes
Seabass fillets with creamy cauliflower, vegetable chips and hazelnut sauce



POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita fresca amb sopa de fruits vermells

Ensalada de fruta fresca con sopa de frutos rojos
Salade de fruits frais à la soupe de fruits rouges
Fresh fruit salad with red fruit soup

Got de mousse de xocolata i gerds    

Vaso de mousse de chocolate y frambuesas
Mousse au chocolat et framboises
Chocolate mousse and raspberries

Delícies de crema catalana    

Delicias de crema catalana
Délicieuse de crème catalane
Delicious of Catalan cream

Assortiment de sorbets (mandarina i fruita de la passió) 

Surtido de sorbetes (mandarina y fruta de la pasion)
Assortiment de Sorbets (mandarine et fruit de la passion)
Assorted sorbets (tangerine and passion fruit)



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