

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




PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Bouquet d'enciams amb ceviche de corball, llet de coco, mango i alvocat   


Bouquet de lechugas con ceviche de corvina, leche de coco, mango y aguacate
Bouquet de laitue avec courbine (le maigre) ceviche, lait de coco, mangue et avocat
Bouquet of lettuce with weakfish ceviche, coconut milk, mango and avocado

Crema de ceps amb ou poché, crostons, virutes de parmesà i oli de tòfona   

Crema de hongos con huevo poché, picatostes, virutas de parmesano y aceite de trufa
Crème de champignons avec œuf poché, croûtons, copeaux de parmesan et huile de truffe
Cream of mushrooms with poached egg, croutons, parmesan shavings and truffle oil

Raviolis de carxofes i pernil amb beixamel de fruits secs   

Ravioli de alcachofas y jamón con bechamel de frutos secos
Ravioli d'artichauts et jambon à la béchamel aux noix
Ravioli of artichokes and ham with bechamel with nuts


Risotto de carbassa i foie 

Risotto de calabaza y foie
Risotto à la citrouille et foie
Risotto of pumpkin and foie

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Entrecot de vedella a la brasa amb graten de patata i manat d'espàrrecs verds i bacon 



Entrecot de ternera a la parrilla con graten de patata y manojo de espárragos verdes
Entrecôte grillées avec gratin de pommes de terre et botte d'asperges
Grilled sirloin steak with potato gratin and bunch of asparagus

Magret d'ànec amb salsa agredolça i saltat de bolets 

Magret de pato con salsa agridulce y salteado de setas
Magret de canard à la sauce aigre-douce et champignons sautés
Duck magret with bittersweet sauce and mushroom skewer

Orada a l'esquena amb llagostins a la Santurce   

Dorada a la espalda con langostinos a la salsa Santurce
Daurade retour avec crevettes, sauce Santurce
Sea bream back with prawns, Santurce sauce

Sèpia amb patates i pèsols (plat de Mataró)  

Sepia con patatas y guisantes (plato de Mataró)
Sèche, pomme de terre et petits pois (plat de Mataró)
Cuttlefish with potatoes and peas (Mataró dish)

POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita fresca amb coulis de fruits vermells

Ensalada de fruta fresca con coulis de frutos rojos
Salade de fruits frais avec coulis de fruits rouges
Fresh fruit salad with red fruit coulis

Mousse de xocolata blanca amb gelee de cava i peta krispies de maduixa    

Mousse de chocolate blanco con gelée de cava y peta Krispies de fresa
Mousse au chocolat blanc avec gelée de cava et fraises Krispies
White chocolate mousse with champagne jelly and strawberry Krispies

Pastís selva negra

Tarta selva negra
Gâteau de la Forêt-Noire
Black forest cake

Gelat de nata amb oreo   

Helado de nata con galletas oreo
Glace à la avec biscuits
Vanilla ice cream with cookies



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