



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




PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Amanida tèbia de quinoa, favetes, gírgoles marinades i pinyons 







Ensalada tibia de quínoa, habitas, setas marinadas y piñones
Salade tiède de quinoa, haricots, champignons et noix de pin
Warm salad of quinoa, beans, mushrooms and pine nuts

Crema d'albergínies i formatge idiazabal amb daus de salmó marinat i pols d'oliva negra  

Crema de berenjenas y queso idiazabal con dados de salmón marinado y polvo de aceituna negra
Crème d'aubergines et fromage idiazabal avec saumon mariné et poudre d'olive noire
Cream of eggplants and idiazabal cheese with marinated salmon and black olive powder

Canelons de verdura amb beixamel de carbassa i gorgonzola   

Canelones de verdura con bechamel de calabaza y gorgonzola
Canelones de verdura con bechamel de calabaza y gorgonzola
Vegetable cannelloni with pumpkin and gorgonzola sauce





Risotto de pop amb romesco      

Risotto de pulpo con romesco
Risotto de poulpe avec sauce romesco
Octopus risotto with romesco sauce

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Entrecot de vedella a la brasa amb carxofes al forn



Entrecot de ternera a la brasa con alcachofas al horno
Entrecôte de boeuf grillé aux artichauts au four
Grilled beef entrecote with baked artichokes

Magret d'ànec amb salsa teriyaki i tempura de verdures    

Magret de pato con salsa teriyaki y tempura de verduras
Magret de canard à la sauce teriyaki et tempura de légumes
Duck magret with teriyaki sauce and vegetable tempura

Gamba llagostinera amb patates al vapor all i julivert 

Gamba langostinera con patatas al vapor ajo y perejil
Crevettes aux pommes de terre à la vapeur et au persil
Prawns with steamed potatoes and parsley

Filets de llobarro amb llit d'humus i cloïsses a la crema coco i llima  

Filetes de lubina con cama de humus y almejas a la crema coco y lima
Filet de loup de mer avec lit d'houmous, palourdes et crème de coco et citron vert
Fillet of sea bass with bed of hummus, clams and coconut and lime cream




POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita fresca amb coulis de plàtan i caqui


Ensalada de fruta fresca con coulis de plátano y caqui
Salade de fruits frais au coulis de banane et kaki
Fresh fruit salad with banana and persimmon coulis

Brownie del NUUS amb gelat de vainilla    

Brownie del NUUS con helado de vainilla
Brownie à la glace à la vanille
Brownie with vanilla ice cream

Banda de pasta de full crema i poma   

Banda de hojaldre crema y manzana
Crème pâtissière et aux pommes
Pastry cream and apple

Assortiment de sorbets (llimona i poma verda) 

Surtido de sorbetes (limón y manzana)
Assortiment de Sorbets (citron et pomme verte)
Assorted sorbets (lemon and green apple)



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