






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





**PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS**

- Cremós de burrata amb tomàquet i olivada, salsa pesto i crostons amb toc cítric**     
*Cremoso de burrata con carpaccio de tomate y olivada, salsa pesto y picatostes con toque cítrico*  
*Carpaccio de tomates au Burrata crémeuse et olives, sauce pesto avec croûtons au citron*  
*Tomato Carpaccio with Creamy Burrata, pesto sauce and croutons with a citrus touch*
- Carpaccio de vedella amb chips vegetals, reducció de Mòdena i gerds**   
*Carpaccio de ternera con chips de verduras, reducció de Mòdena y frambuesas*  
*Carpaccio de bœuf avec chips et vinaigre balsamique et framboise*  
*Beef carpaccio with chips and balsamic and raspberry*
- Espaguetti de pasta fresca amb verduretes 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 rossinyols, trompetes de la mort i botifarra del perol**      
*Risotto de rebozuelos, trompetas de la muerte y butifarra del perol*  
*Risotto de girolles, trompettes de la mort et saucisse de porc*  
*Risotto of chanterelles, mushrooms of death's trumpets and pork sausage*

**SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES**

- Entrecot de vedella a la brasa amb graten de patata i albergínies rostides**   
*Entrecot de ternera a la parrilla con graten de patata y berenjena al horno*  
*Entrecôte grillées au gratin de pommes de terre et aubergines grillées*  
*Grilled sirloin steak with gratin potatoes and roasted eggplant*
- Magret d'ànec amb espàrrecs verds, porros rostits i salsa de vi negre**   
*Magret de pato con espárragos verdes, puerros al horno y salsa de vino tinto*  
*Magret de canard aux asperges, poireaux cuits et la sauce au vin rouge*  
*Duck breast with asparagus, baked leek and red wine sauce*
- Calamars a la planxa amb hummus de carbassa i picada d'all i cilantre**   
*Calamares a la plancha con hummus de calabaza y picada de ajo y cilantro*  
*Calamars grillés avec houmous au potiron et de l'ail et la coriandre*  
*Grilled squid with pumpkin hummus and garlic and coriander*
- Suprema de corball al forn amb timbal de patates, pebrots escalivats i salsa romesco**    
*Suprema de corvina al horno con patatas, pimientos asados y salsa romesco*  
*Suprême d'un corbeau au four avec pommes de terre, poivrons grillés et sauce romesco*  
*Supreme of bass to the oven with potatoes, roasted peppers and romesco sauce*

**POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS**

- Amanida de fruita amb gelee de cointreau i llima**   
*Ensalada de fruta con gelée de cointreau y lima*  
*Salade de fruits au gelee de cointreau et citron vert*  
*Fruit salad with cointreau and lime gelee*
- Pastis sacher del NUUS**      
*Pastel sacher del NUUS*  
*Gâteau Sacher*  
*Sacher cake*
- Banda de pasta de full crema i poma**      
*Banda de hojaldre crema y manzana*  
*Crème pâtissière et aux pommes*  
*Pastry cream and apple*
- Assortit de sorbets: gerds i llimona**   
*Surtido de sorbetes: frambuesa y limón*  
*Assortiment de sorbets: framboises et citron*  
*Assortment of sorbets: raspberries and lemon*



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**