

























PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

- Amanida de quinoa, formatge fresc, anacards i vinagreta cremosa de remolatxa i iogurt**   
Ensalada de quinoa, queso fresco, anacardos y vinagreta de remolacha y yogurt
Salade de quinoa, fromage frais, noix de cajou et vinaigrette crèmeuse de betterave rouge et yogourt
Quinoa salad, fresh cheese, cashew nuts and creamy beetroot vinaigrette and yogurt
- Pinya natural amb encenalls de pernil de bodega**
Piña natural con virutas de jamón de bodega
Ananas naturel avec copeaux de jambon hachés
Natural pineapple with ham shavings
- Escalivada amb seitons marinats, pera caramel·litzada i pipes de carbassa al curri**  
Escalibada con boquerones marinados, pera caramelizada y pipas de calabaza
Légumes grillés aux anchois marinés, poire caramélisée et graines de citrouille au curry
Grilled vegetables with marinated anchovies, caramelized pear and pumpkin seeds curry
- Escudella i carn d'olla barrejada** 
Sopa "Escudella" con carne rustida
Soupe "Escudella" et ragoûts mélangés
Soup "Escudella" and stews mixed
- Canelons de carn gratinats amb beixamel de tòfona**  
Canelones de carne gratinados con bechamel de trufa
Cannellonis de viande gratinés à la béchamel à la truffe
Meat cannelloni au gratin with truffle bechamel

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

- Lingot de melós de vedella amb parmentier de carbassa i salsa de vi negre**  
Lingote de meloso de ternera con parmentiere de calabaza y salsa de vino negro
Lingot de veau a la parmentier au potiron et sauce au vin noir negre
Sweet veal with pumpkin parmentier and black wine sauce
- Braó confitat a baixa temperatura amb patates panadera i salsa de mostassa** 
Codillo de cerdo cocido a baja temperatura con patatas panadera y salsa de mostaza
Jarret de porc cuit à basse température avec pommes de terre et sauce à la moutarde
Low temperature cooked pork knuckle with baked potatoes and mustard sauce
- Risotto de pollastre i poma caramel·litzada** 
Risotto de pollo y manzana caramelizada
Risotto au poulet et pommes caramélisées
Chicken and caramelized apple risotto
- Llom de bacallà sobre lit de juliana de porros i xampinyons a la crema**   
Lomo de bacalao sobre lecho de juliana de puerros y champiñones a la crema
Longe de morue sur poireaux en julienne et champignons à la crème
Cod loin on julienne leeks and creamed mushrooms
- Suprema de lluç a la marinera amb musclos i gamba llagostinera**    
Suprema de merluza a la marinera con mejillones y gamba langostinera
Merlu suprême dans la sauce aux fruits de mer avec crevettes roses et moules
Supreme hake in the seafood sauce with prawns and mussels

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

- Amanida de fruita fresca amb coulis de dàtils i taronja**
Ensalada de fruta fresca con coulis de dátiles y naranja
Salade de fruits frais au coulis d'orange et dattes
Fresh fruit salad with dates and orange coulis
- Brownie de torró amb llàgrima de confitura de préssec**   
Brownie de turrón con lágrima de confitura de melocotón
Brownie au tauron avec confiture de pêches
Brownie of nougat with peach jam
- Crep farcit de toffee amb roques d'oreo i salsa de fruits vermells**   
Crep relleno de toffee con rocas de oreo y salsa de frutos rojos
Crêpe farcie au caramel avec roches d'Oreo et sauce aux fruits rouges
Crepie stuffed with toffee with Oreo rocks and red fruit sauce
- Got de mousse de xocolata i crumble amb mango caramel·litzat**    
Vaso de mousse de chocolate y crumble con mango caramelizado
Verre de mousse d'orange avec chocolat et poudre de nougat
Glass of orange mousse with chocolate and nougat powder
- Sorbet de mandarina (2 boles)** 
Sorbete de mandarina (2 bolas)
Sorbet à la mandarine (2 boules)
Mandarin sorbet (2 balls)
- Torrans i neules amb copa de cava**  
Turróns y barquillos con copa de cava
Nougat et « neules » avec verre de cava
Nougat and "neules" with glass of cava

Pa, beguda (1/2 aigua, o 1/2 vi Masia Pubill D.O. Catalunya, o cervesa o refresc) i cafè o infusió
 Pan, bebida (1/2 agua, o 1/2 vino Masia Pubill D.O. Catalunya, o cerveza o refresco) y café o infusión
 Pain, des boissons (1/2 eau, ou 1/2 vin Masia Pubill D.O. Catalunya, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé
 Bread, drinks (1/2 water, or 1/2 wine Masia Pubill D.O. Catalunya, or beer, or soft drink) and coffee or tea
 (cigaló amb suplement de 0,50€, gel amb suplement 0,20€)

23,00 € IVA INCLÓS - IVA INCLUIDO - TVA INCLUS - VAT INCLUDED

El teu Hotel davant del Mar

