

**MENÚ DE CAP DE SETMANA – MENÚ FIN DE SEMANA – WEEK-END MENU – WEEKEND MENU****PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS****Amanida amb daus de foie micuit, encenalls de formatge de Maó, gelee de raïm i vinagreta de figues i Mòdena**

*Ensalada con dados de foie micuit, virutas de queso de Mahón, gelée de uva y vinagreta de higos y Módena*  
*Salade de foie cuit en dés, morceaux de fromage de Mahon, gelée de raisin et vinaigrette de figues et Modena*  
*Salad with foie micuit dice, Maó cheese shavings, grape jelly and fig vinaigrette and Modena*

**Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet i pinyons torrats**

*Carpaccio de bacalao con coulis de tomate y piñones tostados*  
*Carpaccio de morue avec coulis de tomates et pignons de pin grillés*  
*Cod carpaccio with tomato coulis and toasted pine nuts*

**Lasanya de verdures rostides amb beixamel d'espínacs**

*Lasaña de verduras asadas con bechamel de espinacas*  
*Lasagne de légumes grillés avec épinards béchamel*  
*Grilled vegetables lasagna with spinach béchamel*

**Risotto de presa ibèrica i bolets**

*Risotto de presa ibérica y setas*  
*Risotto de porc ibérique et les champignons*  
*Risotto of iberian pork and mushrooms*

**SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPALIS – MAIN COURSES****Entrecot de vedella a la graella amb calçots i patata al forn**

*Entrecot de ternera a la parrilla con calçots y patata al horno*  
*Entrecôte de boeuf grillé avec calçots et pommes de terre au four*  
*Grilled beef entrecote with calçots and baked potatoes*

**Melós de xai amb puré de carbassa i la seva salsa**

*Meloso de cordero con puré de calabaza y su salsa*  
*Melon d'agneau à la purée de potiron et sa sauce*  
*Lamb with sweet pumpkin puree and sauce*

**Suprema de salmó amb llit de patata panadera i salsa de cava**

*Suprema de salmón con cama de patata panadera y salsa de cava*  
*Saumon suprême avec lit de boulanger de pommes de terre et sauce au cava*  
*Supreme salmon with potato baker's bed and cava sauce*

**Filets d'orada amb verdures a la graella i oli de cilantre i cítrics**

*Filetes de dorada con verduras a la parrilla y aceite de cilantro y cítricos*  
*Filets de dorade avec des légumes grillés et à la coriandre et l'huile d'agrumes*  
*Sea bream fillets with grilled vegetables and coriander and citrus oil*

**POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS****Amanida de fruita fresca amb coulis de mango**

*Ensalada de fruta fresca con coulis de mango*  
*Salade de fruits frais au coulis de mangue*  
*Fresh fruit salad with mango coulis*

**Pastís sacher del NUUS**

*Tarta sacher del NUUS*  
*Gâteau Sacher de NUUS*  
*Sacher cake from NUUS*

**Biscuit glacé d'ametlla amb xocolata**

*Biscuit glacé de almendra con chocolate*  
*Biscuit Glacé d'amande au chocolat*  
*Biscuit glacé of almond with chocolate*

**Assortiment de sorbets (llimona i mandarina)**

*Surtido de sorbetes (limón y mandarina)*  
*Assortiment de sorbets (citron et mandarin)*  
*Assortment of sorbets (lemon and tangerine)*



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUZES

**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€)****28,00 € IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - TVA INCLUS - VAT INCLUDED**