

**MENÚ DE CAP DE SETMANA – MENÚ FIN DE SEMANA – WEEK-END MENU – WEEKEND MENU**
**PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS**
**Amanida de papaia, mango i formatge de Mao curat, amb vinagreta de remolatxa i taronja**

*Ensalada de papaya, mango y queso de Mao curado, con vinagreta de remolacha y naranja*  
*Salade de papaye, mangue et fromage Mahon à la vinaigrette de betterave rouge et orange*

**Carpaccio de vedella amb chips de verdures, reducció de Mòdena i gerds**

*Carpaccio de ternera con chips de verdures, reducción de Módena y frambuesas*  
*Carpaccio de bœuf avec chips et vinaigre balsamique et framboise*  
*Beef carpaccio with chips and balsamic and raspberry*

**Raviolis de pasta fresca farcits de bolets i botifarra negra amb beixamel d'Idiazabal**

*Raviolis de pasta fresca, rellenos de setas y butifarra negra con bechamel de Idiazabal*  
*Ravioli de pâtes fraîches farcies aux champignons et saucisses noires à la béchamel d'Idiazabal*  
*Fresh pasta Ravioli stuffed with mushrooms and black sausages with béchamel of Idiazabal*

**Risotto de sèpia amb la seva tinta**

*Risotto de sepiá en su tinta*  
*Risotto aux seiche dans son encre*  
*Cuttlefish risotto in ink*

**SEGONS PLS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPALES – MAIN COURSES**
**Entrecot de vedella a la graella amb carxofes al forn**

*Entrecot de ternera a la parrilla con alcachofas al horno*  
*Entrecôte de veau grillée aux artichauts cuits*  
*Sirloin steak grilled and baked artichokes*

**Premat de xai amb bolets i la seva salsa**

*Prensado de cordero con setas y su salsa*  
*Terrine d'agneau avec champignons et la sauce*  
*Lamb "terrine" with mushrooms and sauce*

**Tronc de lluç amb saltat de xipirons i musclos**

*Tronco de merluza con salteado de chipirones y mejillones*  
*Merlu au petit calmar sauté et des moules*  
*Hake fish with sautéed small squid and mussels*

**Morro de bacallà amb gratinat d'all i oli suau, saltat d'espàrrecs i tomàquet sec**

*Morro de bacalao con gratinado de alioli suave, salteado de espárragos y tomate seco*  
*Cod avec avec gratin de l'ail et olive douce, les asperges sautées et tomates séchées*  
*Cod with garlic and olive soft, sautéed asparagus and dried tomatoes*

**POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS**
**Amanida de fruita amb sopa de llima i menta**

*Ensalada de fruta con sopa de lima y menta*  
*Salade de fruits avec soupe de citron vert et à la menthe*  
*Fruit salad with lime soup and mint*

**Pastis sacher del NUUS amb mermelada de yuzu**

*Pastel sacher del NUUS con mermelada de yuzu*  
*Gâteau Sacher avec marmelade de yuzu*  
*Sacher cake with yuzu marmalade*

**Got de mousse de ratafia i mermelada de figues**

*Vaso de mousse de ratafia y mermelada de higos*  
*Verre de mousse de ratafia et confiture de figues*  
*Glass of ratafia mousse and fig jam*

**Assortit de sorbets: gerds i mandarina**

*Surtido de sorbetes: frambuesa y mandarina*  
*Assortiment de sorbets: framboises et mandarine*  
*Assortment of sorbets: raspberries and mandarin*



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**