







**MENÚ DE CAP DE SETMANA – MENÚ FIN DE SEMANA – WEEK-END MENU – WEEKEND MENU**
**PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS**

- Esqueixada de bacallà amb guacamole, tomàquet rallat i vinagreta de maduixots**    
*"Esqueixada" de bacalao con guacamole, tomate rallado y vinagreta de fresas*  
*Salade de morue au guacamole, tomate et vinaigrette aux fraises*  
*Cod fish salad with guacamole, grated tomato and strawberry vinaigrette*
- Timbal de verdures al forn amb salsa romesco, i pernil ibèric**    
*Timbal de verduras al horno con salsa romesco, y jamón ibérico*  
*Timbale de légumes cuits à la sauce romesco, et jambon*  
*Baked vegetables with romesco sauce, and ham*
- Canelons de confit d'anec i foie amb beixamel**    
*Canelones de confit de pato y foie con bechamel*  
*Cannelloni confit de canard et foie avec béchamel*  
*Cannelloni duck confit and foie with béchamel*
- Risotto de trompetes de la mort i gambes llagostineres**     
*Risotto de trompetas de la muerte con butifarra del perol*  
*Risotto aux champignons et saucisse casserole*  
*Risotto with mushrooms and sausage casserole*

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

- Entrecot de vedella a la brasa amb trinxat de patata i ceps**  
*Entrecot de ternera a la parrilla con trinxat de patata y setas*  
*Entrecôte grillées au (trinxat) de pomme de terre et champignons*  
*Grilled sirloin steak with (trinxat) potato and mushrooms*
- Magret d'anec 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*
- Orada en papallona a la planxa amb saltat de calamars i favetes baby**    
*Dorada en mariposa a la plancha con salteado de calamares y habitas baby*  
*Dorade en papillon grillée avec calamars sautés et haricots*  
*Sea bream with sautéed calamari and baby beans*
- Suprema de salmó amb crosta de cítrics, cloïsses i salsa americana**     
*Suprema de salmón con costra de cítricos y salsa americana*  
*Suprême de saumon en croûte d'agrumes, palourdes et sauce américaine*  
*Salmon supreme with citrus crusted, clams and American sauce*

**POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS**

- Amanida de fruita fresca amb sopa de menta fresca**  
*Ensalada de fruta fresca con sopa de menta fresca*  
*Salade de fruits frais avec soupe de menthe fraîche*  
*Fresh fruit salad with fresh mint soup*
- Torradetes de santa Teresa amb gelat de galeta maria**     
*Torrijas de santa Teresa con helado de galleta maria*  
*Pain grillé avec biscuit à la crème glacée*  
*Toast with ice cream biscuit*
- Got de mousse de xocolata amb fruits vermells**     
*Vaso de mousse de chocolate con frutos rojos*  
*Verre de mousse au chocolat aux fruits rouges*  
*Glass of chocolate mousse with red fruits*
- Assortit de sorbets: llimona i poma**   
*Surtido de sorbetes: limón y manzana*  
*Assortiment de sorbets: citron et pomme*  
*Assortment of sorbets: lemon and 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€)

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