

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

- Amanida d'espàrrecs blancs amb espatlla ibèrica i vinagreta de mostassa i taronja** 
Ensalada de espárragos blancos con espalda ibérica y vinagreta de mostaza y naranja
Salade d'asperges blanc avec ibérique et vinaigrette à la moutarde et orange
White asparagus salad with Iberian and mustard vinaigrette and Orange
- Crema de carxofes amb trompetes de la mort i pinyons torrats** 
Crema de alcachofas con trompetas de la muerte y piñones tostados
Crème d'artichauts aux trompettes mortes et pignons de pin grillés
Cream of artichokes with dead trumpets and toasted pine nuts
- Canelons farcits de brandada de bacallà amb beixamel d'escalivada** 
Canelones rellenos de brandada de bacalao con bechamel de escalivada
Cannellonis farcis à brandade de morue aux béchamels d'escalivada
Cannelloni stuffed with cod fish and escalivada béchamel
- Risotto de verdures amb sobrassada i formatge brie** 
Risotto de verduras con sobrasada y queso brie
Risotto de légumes avec sobrasada et brie
Risotto of vegetables with sobrasada and brie cheese

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

- Entrecot de vedella a la graella amb patata al caliu i tomàquet provençal** 
Entrecot de ternera a la parrilla con patata y tomate provenzal
Entrecôte grillées avec pommes de terre et tomate provençale
Grilled sirloin steak with potato and Provençal tomato
- Confit d'ànec amb chutney de pera i codony i chips vegetal especiades**
Confit de pato con chutney de pera, membrillo y chips vegetal especiadas
Confit de canard avec chutney de poires, coings et chips de légumes épicés
Duck confit with pear chutney, quince jelly and spicy vegetable chips
- Calamars a la planxa amb hummus de carbassa i picada d'all i cilantro** 
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 salmó amb crosta de cítrics, cloïsses i salsa americana** 
Suprema de salmón con costra de cítricos, almejas y salsa americana
Suprême de saumon en croûte d'agrumes, palourdes et sauce américaine
Supreme of salmon with crust of citrus, clams and American sauce

POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

- Amanida de fruita fresca amb suc de llima i menta**
Ensalada de fruta fresca con zumo de lima y menta
Salade de fruits frais avec jus de citron vert et menthe
Fresh fruit salad with lime juice and mint
- Pastís triple de xocolata amb coulis de maduixes** 
Pastel triple de chocolate con coulis de fresas
Gâteau au triple de chocolat avec coulis de fraise
Triple chocolate cake with strawberry coulis
- Mousse de xocolata blanca i llimona** 
Mousse de chocolate blanco y limón
Mousse au chocolat blanc et citron
White chocolate and lemon mousse
- 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