



MENÚ DE CAP DE SETMANA – MENÚ FIN DE SEMANA – WEEK-END MENU – WEEKEND MENU



PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Carpaccio de poma i carbassó, tartar de mango, advocat i gamba marinada amb llima i soja  





Carpaccio de manzana y calabaza, tartar de mango, aguacate y gamba marinada con lima y soja
Carpaccio de pommes et citrouilles, tartare de mangue, avocat et crevettes marinées au citron vert et soja
Apple and pumpkin carpaccio, mango tartar, avocado and marinated prawn with lime and soybeans

Crema de carbassa amb espurnes de foie i pipes garapinyades  

Crema de calabaza con virutas de foie y pipas garrapiñadas
Crémé de potiron aux copeaux de foie et graines de tournesol
Pumpkin cream with foie shavings and sunflower seeds

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 trompetes de la mort amb butifarra del perol    

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 PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Melòs de vedella amb parmentier de tòfona i salsa de Porto 


Meloso de ternera con parmentier de trufa y salsa de Oporto
Veau aux parmentier à la truffe et sauce au porto
Veal with truffle parmentier and port wine sauce

Magret d'ànec amb timbal de foie i poma i reducció de ratafia   

Magret de pato con timbal de foie y manzana y reducción de ratafia
Magret de canard avec timbal de foie et pomme et réduction de ratafia
Duck magret with foie gras and apple and ratafia reduction

Sarsuela de lluç, musclos i calamars   

Zarzuela de merluza, mejillones y calamares
Zarzuela de merlu, de moules et de calmars
Zarzuela of hake, mussels and squid




Corball amb cremós de coliflor, chips de verdures i salsa d'avellanes   

Corvina con cremoso de coliflor, chips de verduras y salsa de avellanas
Courbine (maigre) au chou-fleur crémeux, chips de légumes à la sauce aux noisettes
Croaker fish with creamy cauliflower, vegetable chips and hazelnut sauce




POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita fresca amb gelee de té i menta 


Ensalada de fruta fresca con gelée de te y menta
Salade de fruits frais avec gelée de thé et menthe
Fresh fruit salad with mint jelly and tea

Pastís selva negra del NUUS   

Tarta selva negra del NUUS
Gâteau de forêt noire
Black forest cake

Crema catalana amb maduixots i pols de caramel   

Crema catalana con fresas y polvo de caramelo
Crème catalane aux fraises et poudre de caramel
Catalan cream with strawberries and caramel powder

Assortiment de sorbets (llimona i poma verda) 

Surtido de sorbetes (limón y manzana)
Assortiment de Sorbets (citron et pomme verte)
Assortment of sorbets (lemon and green 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€).

27,00 € IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - TVA INCLUS - VAT INCLUDED