

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



**PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS**

**Cremós de burrata amb carpaccio de tomàquet i olivada, salsa pesto i crostons amb toc cítric**  

*Cremoso de burrata con carpaccio de tomate y olivada, salsa pesto y picatostes con toque cítrico*

*Burrata crémeuse au carpaccio de tomates et olives, sauce pesto avec croûtons au citron*



*Creamy burrata with tomato and olive carpaccio, pesto sauce and croutons with a citrus touch*

**Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet i torraderes**  

*Carpaccio de bacalao con coulis de tomate y tostaditas*

*Carpaccio de morue au coulis de tomates et au pain grillé*

*Codfish carpaccio with tomato coulis and toast*

**Raviolis de carxofes i pernil amb beixamel de fruits secs**  

*Raviolis de alcachofas y jamón con bechamel de frutos secos*

*Ravioli d'artichauts et jambon à la béchamel aux noix*

*Ravioli of artichokes and ham with bechamel with nuts*

**Risotto de confit d'ànec i poma caramelitzada** 

*Risotto de confit de pato y manzana caramelizada*

*Risotto de canard confit et pomme caramélisée*

*Duck confit risotto and caramelized apple*

**SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – 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*

**Melós de porc amb salsa porto i ceba caramelitzada** 

*Meloso de cerdo con salsa oporto y cebolla caramelizada*

*Joue de porc à la sauce oporto et oignon caramélisé*


*Pork cheek with oporto sauce and caramelized onion*

**Caldereta de corball amb escamarlans i musclos**     

*Caldereta de corvina con cigalas y mejillones*

*Courbine ragoût avec crevettes et moules*

*Weakfish stew with prawns 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 coulis de maduixa** 

*Ensalada de fruta con coulis de fresa*

*Salade de fruits au coulis de fraises*

*Fruit salad with strawberry coulis*

**Tronc de xocolata farcit de mousse d'ametlla**   

*Tronco de chocolate relleno de mousse de almendra*

*Tronc de chocolat fourré à la mousse d'amande*


*Trunk of chocolate with almond mousse filling*

**Crema catalana amb maduixes 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*

**Assortit de sorbets: poma i mandarina** 

*Surtido de sorbetes: manzana y mandarina*

*Assortiment de sorbets: pomme et mandarine*

*Assortment of sorbets: apple 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**