



MENÚ DE CAP DE SETMANA – MENÚ FIN DE SEMANA – WEEK-END MENU – WEEKEND MENU**PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS****Amanida de quinoa, favetes, orellanes, pipes de carbassa i vinagreta de remolatxa**  

Ensalada de quinoa, habitas, orejones, pipas de calabaza y vinagreta de remolacha
Salade de quinoa, fèves, abricots, graines de citrouille et vinaigrette de betterave rouge
Quinoa salad, broad beans, apricots, pumpkin seeds and beetroot vinaigrette

Carpaccio de vedella amb gelat de parmesà i chips vegetals   

Carpaccio de ternera con helado de parmesano y chips vegetales
Carpaccio de boeuf avec glace au parmesan et chips de légumes
Beef carpaccio with Parmesan ice cream and vegetable chips

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 verdures, alga nori i tahini   




Risotto de verduras, alga nori y tahini
Risotto aux légumes, algue nori et tahini
Risotto of vegetables, alga nori and tahini

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES**Entrecot de vedella a la graella amb farcellet d'espàrrecs i bacon** 

Entrecot de ternera a la parrilla con hatillo de espárragos y bacon
Entrecôte de bœuf grillé aux asperges et bacon
Grilled beef entrecote with asparagus and bacon

Premat de xai amb bolets i la seva salsa 

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

Gamba llagostinera amb verduretes al wok   




Gamba langostinera con verduritas al wok
Crevettes avec légumes dans le wok
Prawn shrimp with vegetables in the wok

Morro de bacallà confitat amb espinacs, pinyons i salsa d'Idiazabal   

Morro de bacalao confitado con espinacas, piñones y salsa de Idiazabal
Morue confite aux épinards, pignons de pin à la sauce Idiazabal
Confit cod fish with spinach, pine nuts and Idiazabal sauce

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



Ensalada de fruta con sopa de lima
Salade de fruits avec soupe au citron vert
Fruit salad with lime soup

Semifred bicolor amb salsa toffe   

Semifrío bicolor con salsa toffee
Semifrio bicolore à la sauce caramel
Bicolor semifreddo with caramel sauce

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

Assortiment de gelats (torró i nata amb oreo)  

Surtido de helados (turrón y nata con oreo)
Assortiment de glaces (Nougat et crème avec oreo)
Ice cream assortment (Nougat and cream with oreo cookies)

**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**