


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

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

- Amanida de favetes amb pernil ibèric, raïm i vinagreta de mostassa**  
Ensalada de habitas con jamón ibérico, uvas y vinagreta de mostaza
Salade de haricots avec du jambon Iberian, raisins et vinaigrette au moutarde
Bean salad with Iberian ham, grapes and moutarde vinaigrette
- Steak tartar de vedella amb toppings**    
Steak tartar de ternera con toppings
Steak tartare de boeuf avec garnitures
Steak tartare of beef with toppings
- Tagliolini de sípia a la marinera amb gamba llagostinera i musclos**   
Tagliolini de sepia a la marinera con gambas y mejillones
Tagliolini de seiche aux crevettes de fruits de mer et aux moules
Cuttlefish tagliolini in seafood style with shrimp and mussels
- Risotto de foie i magret d'ànec** 
Risotto de pato con escamas de foie
Risotto de canard avec foie
Risotto of duck with foie

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

- Entrecot de vedella a la graella amb calçots i romesco**  
Entrecot de ternera a la parrilla con calçots y romesco
Entrecôte de bœuf grillé aux calçots et au romesco
Grilled beef entrecote with calçots and romesco
- Secret ibèric amb patates confitades i ceba caramel·litzada amb salsa oporto** 
Secreto ibérico con patatas confitadas y cebolla caramelizada con salsa oporto
Porc ibérique avec pommes de terre confites et oignons caramélisés et sauce au porto
Iberian pork with candied potatoes with caramelized onions and port wine sauce
- Morro de bacallà a la llauna amb navalles i puré de mongetes seques**   
Morro de bacalao a la lata con navajas y puré de alubias
Morue dans la casserole avec haricots en purée
Codfish in the can with puree of dried beans
- Sèpia amb patates i pèsols (plat de Mataró)** 
Sepia con patatas y guisantes (plato de Mataró)
Sèche, pomme de terre et petits pois (plat de Mataró)
Cuttlefish with potatoes and peas (Mataró dish)

POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

- Amanida de fruita amb sopa de llima i ginebre** 
Ensalada de fruta con sopa de lima y jengibre
Salade de fruits avec soupe au citron vert et gingembre
Fruit salad with lime soup and ginger
- Pastis Sacher del NUUS**    
Pastel Sacher del NUUS
Gâteau Sacher
Sacher cake
- 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: mandarina i gerds** 
Surtido de sorbetes: mandarina y frambuesas
Sorbets assortis: mandarine et framboises
Assorted sorbets: tangerine and raspberries



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