



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

Tàrtar de salmó amb guacamole i nachos  

Tartar de salmón con guacamole y nachos
Tartare de saumon au guacamole et nachos
Salmon tartare with guacamole and nachos

Pappardelle amb wok de bolets  

Pappardelle con wok de setas
Pappardelle au wok de boletus
Pappardelle with champignons wok

Risotto de pollastre amb poma caramel·litzada  

Risotto de pollo con manzana caramelizada
Risotto de poulet à la pomme caramélisée
Chicken risotto with caramelized apple



SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Entrecot de vedella a la graella amb verduretes



Entrecot de ternera a la parrilla con verduritas
Entrecôte de boeuf grillé aux légumes
Grilled beef entrecote with vegetables

Pollastre mar i muntanya (farcit de prunes i pinyons amb escamarlans i musclos)    

Pollo mar y montaña (relleno de ciruelas y piñones con cigalas y mejillones)
Poulet de mer et de montagne (farci aux prunes et pignons de pin aux crevettes et moules)
Sea and mountain chicken (stuffed with plums and pine nuts with prawns and mussels)

Turbot a la salsa de cava amb patates panaderes  

Rodaballo a la salsa de cava con patatas panaderas
Turbot en sauce cava avec pommes de terre au four
Turbot in cava sauce with baked potatoes




Orada a l'esquena a l'estil santurce amb trinxat de patates  

Dorada a la espalda al estilo Santurce con picadillo de patatas
Daurade à la santurce avec pommes de terre hachées
Sea bream in the style of santurce with chopped potatoes

POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita amb gelee d'anís  

Ensalada de fruta con gelée de anís
Salade de fruits à la gelée d'anis
Fruit salad with jelly of anise

Got de mousse de xixona amb reducció de ratafia   

Vaso de mousse de jijona con reducción de ratafia
Verre de mousse Jijona avec réduction de ratafia
Glass of jijona mousse with ratafia reduction

Coca de Llavaneras   

Coca de Llavaneras
Coca de Llavaneras
Coca de Llavaneras

Assortit de sorbets: llimona i gerds 

Surtido de sorbetes: limón y frambuesa
Assortiment de sorbets: citron et framboise
Assorted sorbets: lemon and raspberry



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