

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

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Bouquet d'enciams amb brie, magrana, orellanes, pipes de carbassa i vinagreta de remolatxa   

Bouquet de lechugas con brie, granada, orejones, pipas de calabaza y vinagreta de remolatxa
Bouquet de laitue au brie, grenade, aubergines, graines de citrouille et vinaigrette de betteraves
Bouquet of lettuce with brie, pomegranate, aubergines, pumpkin seeds and beet vinaigrette

Tàrtar de salmó amb guacamole i natxos  

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

Raviolis de pasta fresca farcits de carn amb crema suau de rossinyols i ceps   

Raviolis de pasta fresca, rellenos de carne con crema suave de rebozuelos y ceps
Raviolis de pâtes fraîches farcis à la viande avec crème molle de rossignols et champignons
Fresh pasta ravioli stuffed with meat with soft cream of nightingales and mushrooms



Risotto de confit de porc amb poma caramel·litzada   

Risotto de confit de cerdo con manzana caramelizada
Risotto de porc confit à la pomme caramélisée
Pork confit risotto with caramelized apple


SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Entrecot de vedella a la graella amb moniato al caliu


Entrecot de ternera a la parrilla con boniato al caliu
Entrecôte de boeuf grillé avec patate douce chaude
Grilled beef entrecote with hot sweet potato

Confit d'ànec amb salsa agredolça toc picant i parmentier de tòfona  

Confit de pato con salsa agridulce toque picante y parmentier de trufa
Canard confit avec touche épicée aigre-douce et parmentier de truffe
Duck confit with sweet and sour spicy touch and truffle parmentier

Daus de morro bacalla sobre hummus de mongeta blanca i pols de pebrot de la Vera 

Dados de morro bacalao sobre hummus de judía blanca y polvo de pimienta de la Vera
Dés de morue sur houmous de haricots blancs et poudre de poivre de La Vera
Dice of cod on white bean hummus and pepper powder from La Vera

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

Lubina a la espalda al estilo Santurce con picadillo de patatas
Loup de mer à l'arrière à style Santurce avec pommes de terre hachées
Sea bass on the back in the Santurce style with chopped potatoes




POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita amb gelee llima i menta  


Ensalada de fruta con gelée lima y menta
Salade de fruits au citron vert et gelée de menthe
Fruit salad with lime and mint jelly

Got de mousse de vainilla i Kirsch amb cruixent de barquillo    

Vaso de mousse de vainilla y Kirsch con cruixent de barquillo
Verre de mousse vanille et Kirsch avec miette de gaufre
Glass of vanilla mousse and Kirsch with crumb of waffle

Lemon pie amb coulis fruits vermells   

Lemon pie con coulis frutos rojos
Tarte au citron et coulis de fruits rouges
Lemon pie with red fruit coulis

Assortit de sorbets: mandarina i poma verda 

Surtido de sorbetes: mandarina y manzana verde
Assortiment de sorbets: mandarine et pomme verte
Assorted sorbets: tangerine 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€).

28,00 € IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - TVA INCLUS - VAT INCLUDED