

**MENÚ MIGDIA/NIT - Menú mediodía/noche - Dejeuner/dîner menu - Lunch/dinner menu**  
(Dilluns a divendres migdia no festiu - De Lunes a Viernes mediodía no festivo - Lundi vendredi midi - Monday to friday noon)

**PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:**

- 1-Bouquet d'amanides amb formatge brie, codony i vinagreta de fruits secs** 🍷🍷  
 1-Bouquet de ensaladas con queso brie, membrillo y vinagreta de frutos secos  
 1-Bouquet de salades avec fromage brie, coing et vinaigrette aux noix  
 1-Bouquet of salads with brie cheese, quince and nut vinaigrette
- 2-Crema de tomàquet i porros** 🌱  
 2-Crema de tomate y puerros  
 2-Crème de tomate et poireaux  
 2-Cream of tomato and leeks
- 3-Risotto de bacon i dàtils** 🍷🍷  
 3-Risotto de bacon y dátils  
 3-Risotto au bacon et dattes  
 3-Risotto of bacon and dates
- 4-Truita d'albergínia i ceba** 🍷  
 4-Tortilla de berenjena y cebolla  
 4-Omelette aux aubergines et oignons  
 4-Omelette of eggplant and onion

**SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:**

- 1-Corball amb verduretes i salsa americana** 🍷🍷🍷  
 1-Corvina con verduras y salsa americana  
 1-Courbine (le maigre) grille aux légumes et sauce américaine  
 1-Grilled weakfish with vegetables and American sauce
- 2-Hamburguesa de vedella (200 gr) amb ceba i formatge** 🍷  
 2-Hamburguesa de ternera (200 gr) con cebolla y queso  
 2-Burger de boeuf (200 gr) avec oignon et fromage  
 2-Beef burger (200 gr) with onion and cheese
- 3-Llaminera de porc a la graella amb patata panadera i salsa de castanya** 🍷  
 3-Solomillo de cerdo a la parrilla con patata panadera y salsa de castaña  
 3-Filet de porc grillé avec pommes de terre au four et sauce aux marrons  
 3-Grilled pork tenderloin with baked potato and chestnut sauce
- 4-Paella marinera** 🍷🍷🍷🍷  
 4-Paella marinera  
 4-Paella aux fruits de mer  
 4-Seafood paella
- } **Suplement 3€**

**POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:**

- 1-Amanida de fruites naturals** 🌱  
 1-Ensalada de frutas naturales  
 1-Salade de fruits frais  
 1-Fresh fruit salad
- 2-Flam de café** 🍷🍷🍷  
 2-Flan de café  
 2-Flan de café  
 2-Coffee Flan
- 3-Crema catalana amb neula** 🍷🍷🍷  
 3-Crema catalana con barquillo  
 3-Crème catalane avec gaufre  
 3-Catalan cream with waffle
- 4-Assortiment de gelats: maduixa i coco** 🍷  
 4-Surtido de helados: fresa y coco  
 4-Assortiment de glaces: fraise et noix de coco  
 4-Assortment of ice cream: strawberry and coconut



**Vi recomanat del mes:**  
**Vino recomendado del mes:**  
**Vin recommandé du mois:**  
**Recommended wine of month:**

**Luis Cañas**

**D.O.: D.O.Ca. Rioja (La Rioja)**  
**Bodega: Luis Cañas**  
**Varietat raïm: Malvasía, Viura**

**Preu: 13.90 € / 75 CL**  
**Precio: 13.90 € / 75 CL**  
**Prix: € 13.90 / 75 CL**  
**Price: € 13.90 / 75 CL**

**18,00 € IVA INCLÒS**  
**INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX**

(Escollint plat únic **13,50 € IVA inclòs**, només migdia)  
 (Escogiendo plato único **13,50 € IVA incl.** solo mediodía)  
 (Le choix d'un plat unique **13,50 €**, seulement à midi)  
 (Choosing a single dish **13,50 €**, only at noon)

**Pa\*, beguda (1/2 aigua, o 1/2 ampolla de vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió**  
 Pan\*, bebida (1/2 agua, o 1/2 botella de vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión  
 Pain\*, des boissons (1/2 eau, ou 1/2 bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé  
 Bread\*, drinks (1/2 water, or 1/2 bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea

**\*Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50 €**