

MENÚ MIGDIA/NIT - Menú mediodía/noche - Dejeuner/dîner menu - Lunch/dinner menu

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

- 1-Mezclum d'enciams amb alvocat, pastanaga i tomàquet mediterrani** 🌱
 1-Mezclum de lechugas con aguacate, zanahoria y tomate mediterráneo
 1-Mélange de laitue avec avocat, carotte et tomate méditerranéenne
 1-Lettuce mix with avocado, carrot and Mediterranean tomato
- 2-Ous al plat amb daus de patata i picada de botifarra del Perol** 🍳
 2-Huevos al plato con dados de patata y picada de botifarra del Perol
 2-Œufs sur la plaque avec pommes de terre en dés et saucisse Perol hachée
 2-Eggs on the plate with diced potatoes and chopped Perol sausage
- 3-Crema de verdures naturals amb crostons de pa** 🌱🍞
 3-Crema de verduras naturales con picatostes de pan
 3-Crème de légumes naturels aux croûtons de pain
 3-Cream of natural vegetables with bread croutons
- 4-Risotto de melós de porc amb chutney de piña** 🍷🌱🍍
 4-Risotto de meloso de cerdo con chutney de piña
 4-Risotto au melon de porc et chutney d'ananas
 4-Pork melon risotto with pineapple chutney
- 5-Tagliatelle a la carbonara** 🍷🍝🥓🌱
 5-Tagliatelle a la carbonara
 5-Tagliatelle à la carbonara
 5-Tagliatelle with carbonara

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

- 1-Escalopins de vedella a la planxa amb patates moniato fregides**
 1-Escalopines de ternera a la plancha con patatas boniato fritas
 1-Escalopes de bœuf grillées aux patates douces frit
 1-Fillets of beef grilled with potatoes sweet potato fries
- 2-Pit de pollastre al curry amb arròs pilaf (toc picant)** 🍷🍛
 2-Pechuga de pollo al curry con arroz pilaf (toque picante)
 2-Poitrine de poulet au curry avec riz pilaf (touche épicée)
 2-Curry chicken breast with pilaf rice (spicy touch)
- 3-Peixet fregit** 🍷🐟🍷
 3-Pescadito frito
 3-Poisson frit
 3-Fried fish
- 4-Suprema de lluç planxa amb patata caliu** 🍷🐟🍷
 4-Suprema de merluza plancha con patata caliu
 4-Suprême de merlu grillé avec patate chaude
 4-Grilled hake supreme with hot potato
- 5-Paella marinera** 🍷🐟🍷🌱 } **Suplement 3€**
 5-Paella marinera
 5-Paella aux fruits de mer
 5-Seafood paella

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

- 1-Amanida de fruites naturals** 🌱
 1-Ensalada de frutas naturales
 1-Salade de fruits frais
 1-Fresh fruit salad
- 2-Profiterols amb xocolata desfeta** 🍷🍩🍫
 2-Profiteroles con chocolate caliente
 2-Profiteroles au chocolat fondu
 2-Profiteroles with melted chocolate
- 3-Flam de la casa amb nata** 🍷🍰🍷
 3-Flan de la casa con nata
 3-Flan de la maison avec de la crème
 3-Flam of the house with cream
- 4-Mousse de llimona amb coulis de toffee** 🍷🍰🍷
 4-Mousse de limon con coulis de toffee
 4-Mousse au citron avec coulis de caramel
 4-Lemon mousse with toffee coulis
- 5-Assortiment de sorbets: mandarina i gers** 🍷🍰
 5-Surtido de sorbetes: mandarina y frambuesas
 5-Assortiment de sorbets: mandarine et framboise
 5-Assortiment of sorbets: tangerine and raspberry



Cava recomanat del mes:
Cava recomendado del mes:
Cava recommandé du mois:
Recommended cava of month:

Cava Brut Rosat Celler Trobat
D.O.: D.O. Cava (Catalunya)
Bodega: Celler Trobat (Empordà)
Varietat raïm: Garnatxa i Monestrell

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 €**