

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

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Amanida de tomàquet, mozzarella i síndria, amb pinyons torrats i vinagreta de mostassa i mel  

Ensalada de tomate, mozzarella y sandía, con piñones tostados y vinagreta de mostaza y miel

Salade de tomates, mozzarella et pastèque, avec pignons grillés et vinaigrette moutarde et miel




Salad of tomato, mozzarella and watermelon, with toasted pine nuts and mustard and honey vinaigrette

Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet i torradetes  

Carpaccio de bacalao con coulis de tomate y tostaditas

Carpaccio de morue avec coulis de tomates et toasts



Cod carpaccio with tomato coulis and toast

Canelons de carn i foie amb beixamel de tòfona   

Canelones de carne y foie con bechamel de trufa

Cannellonis de viande et foie à la béchamel à la truffe

Cannelloni of meat and foie with truffle béchamel

Risotto de confit d'ànec i poma caramelitzada  

Risotto de confit de pato y manzana caramelizada

Risotto de canard confit et pomme caramélisée

Risotto of duck confit and caramelized apple

SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits 

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Entrecôte de boeuf grillé avec bâtonnets de patate douce frita

Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Melòs de xai amb patates i ceba confitades i salsa de vi negre 

Meloso de cordero con patatas y cebolla confitadas y salsa de vino tinto

Agneau douce aux pommes de terre et oignons confits et sauce au vin rouge



Lamb sweetened with candied potatoes and onions and red wine sauce

Gambes llagostineres amb llit de patata panadera i pesto d'alfabrega  

Gambas langostineras con cama de patata panadera y pesto de albahaca

Crevettes avec un lit de pomme de terre au four et pesto de basilic

Prawns with a bed of baked potato and basil pesto

Suprema de corball amb carxofes, trompetes de la mort i musclos  

Suprema de corvina con alcachofas, trompetas de la muerte y mejillones

Suprême de courbine aux artichauts, trompettes de la mort et moules

Supreme of croaker with artichokes, trumpets of death and mussels

Costella de vaca a baixa temperatura amb patata panadera

Costilla de vaca a baja temperatura con patata panadera

Suplement: 3,5 €

POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruita amb coulis de mango 

Ensalada de fruta con coulis de mango

Salade de fruits au coulis de mangue

Fruit salad with mango coulis

Tartaleta de crema amb fruites    

Tartaleta de crema con frutas

Tartelette à la crème aux fruits


Cream tartlet with fruit

Tarta sacher del NUUS    

Tarta sacher del NUUS

Gâteau sacher NUUS

NUUS sacher cake

Assortit de sorbets: gerds i llimona 

Surtido de sorbetes: frambuesa y limón

Assortiment de sorbets: framboises et citron

Assortment of sorbets: raspberries and lemon



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