

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

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

**1-Bouquet d'enciams amb hummus, alvocat, tomàquet, natxos i vinagreta de iogurt i curri**

1-Bouquet de lechugas con hummus, aguacate, tomate, nachos y vinagreta de yogur y curry  
1-Bouquet de laitue avec houmous, avocat, tomate, niche et vinaigrette yaourt et curry  
1-Bouquet of lettuce with hummus, avocado, tomato, niche and yogurt and curry vinaigrette

**2-Sopa de meló i menta amb juliana de pernil**

2-Sopa de melón y menta con juliana de jamón  
2-Soupe de melon et menthe avec julienne de jambon  
2-Melon and mint soup with ham julienne

**3-Remenat de carxofes i beicon**

3-Revuelto de alcachofas y beicon  
3-Oeufs brouillés aux artichauts et bacon  
3-Scrambled eggs with artichokes and bacon

**4-Risotto de bolets**

4-Risotto de setas  
4-Risotto aux champignons  
4-Mushroom Risotto

**5-Gnocchis amb salsa de formatge nous i tòfona**

5-Gnocchi con salsa de queso nueces y trufa  
5-Gnocchi à la sauce au fromage, noix et truffe  
5-Gnocchi with cheese sauce, walnuts and truffle

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

**1-Suprema de salmó patates panadera i musclos a la mostassa de Dijon**

1-Suprema de salmón con patatas panadera y mejillones a la mostaza de Dijon  
1-Suprême de saumon aux pommes de terre et des moules à la moutarde de Dijon  
1-Supreme of salmon with baked potatoes, mussels and Dijon mustard

**2-Filets de llobarro a la planxa amb cremós de pèsols**

2-Filetes de lubina a la plancha con cremoso de guisantes  
2-Filets de loup de mer grillés aux petits pois crémeux  
2-Grilled sea bass fillets with creamy peas

**3-Contracuixa de pollastre al curri amb arròs basmati**

3-Contra muslo de pollo al curry con arroz basmati  
3-Pilon de poulet au curry avec riz basmati  
3-Chicken drumstick curry with basmati rice

**4-Butifarra amb formatge brie gratinat i llit de porros a la crema**

4-Butifarra con queso brie gratinado y cama de puerros a la crema  
4-Saucisse au fromage brie gratiné et lit de poireaux crémeux  
4-Sausage with gratin brie cheese and bed of creamy leeks

**5-Paella marinera**

5-Paella marinera  
5-Paella aux fruits de mer  
5-Seafood paella

Suplement 2€

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

**1-Amanida de fruita natural**

1-Ensalada de fruta natural  
1-Salade de fruits naturels  
1-Natural fruit salad

**2-Mató amb fruits secs**

2-Requesón con frutos secos  
2-Fromage cottage aux fruits secs  
2-Cottage cheese with nuts

**3-Profiterols amb xocolata**

3-Profiteroles con chocolate  
3-Profiteroles au chocolat  
3-Profiteroles with chocolate

**4-Crepe de crema amb coulis de fruits vermells**

4-Crepe de crema con coulis de frutos rojos  
4-Crêpe crème au coulis de fruits rouges  
4-Cream crepe with red fruit coulis

**5-Assortiment de gelats: vainilla i maduixa (2 boles)**

5-Surtido de helados: vainilla y fresa (2 bolas)  
5-Assortiment de glaces: vanille et fraise (2 boules)  
5-Assortment of ice cream: vanilla and strawberry (2 balls)

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

**Cataregia reserva 2015**

**D.O.: Terra Alta  
Bodega: Viña Tridado  
Varietat raïm: 100% Syrah**

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



**22,00 € IVA INCLÒS**

**INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX**

(Escollint plat únic **17,00 € IVA inclòs**, només migdia)  
(Escogiendo plato único **17,00 € IVA incl.** solo mediodía)

(Le choix d'un plat unique **17,00 €**, seulement à midi)  
(Choosing a single dish **17,00 €**, only at noon)

**Pa\*, beguda (1/2 aigua, o 1/2 ampolla de vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió**

Pain\*, 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 €**

