








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

**PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS**

- Amanida de salmó marinat, amb pinya, alvocat, nous i vinagreta de iogurt i anet**   
*Ensalada de salmón marinado, con piña, aguacate, nueces y vinagreta de yogur y eneldo*  
*Salade de saumon mariné avec ananas, avocat, noix et vinaigrette au yogourt et à l'aneth*  
*Marinated salmon salad with pineapple, avocado, walnuts and yogurt and dill vinaigrette*
- Crema d'albergínies i mozzarella amb pipes de carbassa caramel·litzades i oli de tòfona**   
*Crema de berenjenas y mozzarella con pipas de calabaza caramelizadas y aceite de trufa*  
*Crème d'aubergines et mozzarella aux graines de courge caramélisées et huile de truffe*  
*Cream of aubergines and mozzarella with caramelized pumpkin seeds and truffle oil*
- Raviolis de carxofa i pernil amb beixamel de pebrots escalivats**   
*Raviolis de alcachofa y jamón con bechamel de pimientos asados*  
*Raviolis aux artichauts et jambon, sauce béchamel aux poivrons grillés*  
*Artichoke and ham ravioli with roasted pepper béchamel sauce*
- Risotto magret d'ànec i espàrrecs verds**   
*Risotto magret de pato y espárragos verdes*  
*Risotto de magret de canard et asperges vertes*  
*Duck breast risotto and green asparagus*

**SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES**

- Entrecot de vedella a la graella amb parmentier de carbassa**   
*Entrecot de ternera a la parrilla con parmentier de calabaza*  
*Entrecôte de boeuf grillé au parmentier de potiron*  
*Grilled beef entrecote with pumpkin parmentier*
- Melòs de porc amb bolets i salsa de vi negre**   
*Meloso de cerdo con setas y salsa de vino tinto*  
*Porc douce aux champignons et sauce au vin rouge*  
*Pork sweteed with mushrooms and red wine sauce*
- Suprema de lluç amb patates confitades i musclos a la mostassa antiga**   
*Suprema de merluza con patatas confitadas y mejillones a la mostaza antigua*  
*Suprême de merlu aux pommes confites et moules à la moutarde ancienne*  
*Hake supreme with candied potatoes and mussels in old mustard*
- Morro de bacallà amb llit d'hummus i saltat d'alls tendres i pernil**   
*Morro de bacalao con cama de hummus y salteado de ajos tiernos y jamón*  
*Nez de morue avec un lit d'houmous et sauté d'ail et jambon*  
*Cod nose with a bed of hummus and sautéed garlic and ham*
- Costella de vaca a baixa temperatura amb patata panadera**    } **Suplement: 3,5 €**  
*Costilla de vaca a baja temperatura con patata panadera*  
*Côtes de bœuf à basse température à la pomme de terre*  
*Slow roasted rib of beef with potatoes*

**POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS**

- Amanida de fruita amb coulis de fruits vermells**   
*Ensalada de fruta con coulis de frutos rojos*  
*Salade de fruits au coulis de fruits rouges*  
*Fruit salad with red fruit coulis*
- Crema catalana del NUUS**   
*Crema catalana del NUUS*  
*Crème catalane NUUS*  
*NUUS Catalan cream*
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla**   
*Coulant de chocolate con helado de vainilla*  
*Coulant au chocolat avec glace vanille*  
*Chocolate coulant with vanilla ice cream*
- Assortit de sorbets: fruita de la passió i gerd**   
*Surtido de sorbetes: fruta de la pasión y frambuesa*  
*Assortiment de sorbets: fruits de la passion et framboises*  
*Assortment of sorbets: passion fruit and raspberries*



**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€).**

**29,00 € IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO - TVA INCLUS - VAT INCLUDED**