

# Menu

## MENÚ CAP DE SETMANA

9-11 FEBRER '24

NU  
US

### PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

**Bouquet d'enciams amb tàrtar de tomàquet, cogombrets, pera i vinagreta de iogurt i menta**

*Bouquet de lechugas con tartar de tomate, pepinillos, pera y vinagreta de yogur y menta*

**Carpaccio de salmó marinat amb pols d'oliva deshidratada, ceba morada, taronja i oli d'anet**

*Carpaccio de salmón marinado con polvo de oliva deshidratada, cebolla morada, naranja y aceite de eneldo*

**Ravioli de pasta fresca farcit de ceps a la crema de pernil ibèric i espuma de mozzarella**

*Ravioli de pasta fresca relleno de setas a la crema de jamón ibérico y espuma de mozzarella*

**Risotto amb musclos, sèpia i la seva tinta**

*Risotto con mejillones, sepia y su tinta*

### SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

**Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits**

*Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos*

**Botifarra de porc i calçots amb ceba caramel·litzada, porros rostits i salsa de vi dolç**

*Butifarra de cerdo y "calçots" con cebolla caramelizada, puerros asados y salsa de vino dulce*

**Daus de tonyina amb wok de verdures i reducció de soja i mel**

*Dados de atún con wok de verduras y reducción de soja y miel*

**Suprema de corball a la planxa amb cremós de pastanaga i salsa de cava i caviar**

*Suprema de corvina a la plancha con cremoso de zanahoria y salsa de cava y caviar*

**Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi**

*Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo*

} Suplement: 5 €

### POSTRES

**Amanida de fruita natural amb gelee de cítrics**

*Ensalada de fruta natural con gelatina de cítricos*

**Got de mousse de baileys amb xocolata i cruixent d'ametlla**

*Vaso de mousse de baileys con chocolate y crujiente de almendra*

**Carpaccio de pinya amb gelat de coco**

*Carpaccio de piña con helado de coco*

**Assortiment de sorbets: mandarina i poma verda**

*Surtido de sorbetes: mandarina y manzana verde*

**VI RECOMANAT:  
VINO RECOMENDADO:**

**Medievo Crianza 2019**

D.O.: La Rioja

Bodega: Medievo

Varietat raïm: Tempranillo,  
garnacha, graciano, cariñena

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



**32,00 € IVA inclòs - IVA incluído**

**Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió a granel 0,50€)**

**Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión a granel 0.50€)**

Tots els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Si té alguna intolerància o al·lèrgia, si us plau, consulti al nostre personal per a oferir-li el millor servei.

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor, consulte a nuestro personal para ofrecerle el mejor servicio.

# Menú

## MENÚ CAP DE SETMANA

9-11 FEBRER '24

NU  
US

### PREMIERS PLATS - STARTERS

**Bouquet de laitue aux tartare de tomates, cornichons, poire et vinaigrette au yaourt et à la menthe**

*Lettuce bouquet with tomato tartar, pickles, pear and yogurt and mint vinaigrette*

**Carpaccio de saumon mariné aux poudre d'olive déshydratée, oignon rouge, orange et huile d'aneth**

*Marinated salmon carpaccio with dehydrated olive powder, red onion, orange and dill oil*

**Raviolis de pâtes fraîches farcis aux champignons à la crème de jambon ibérique et mousse de mozzarella**

*Fresh pasta ravioli stuffed with mushrooms with Iberian ham cream and mozzarella foam*

**Risotto à l'encre de seiche et des moules**

*Squid ink risotto and mussels*

### PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

**Entrecôte de bœuf grillée et frites de patates douces**

*Grilled beef entrecote with sweet potato fries*

**Saucisse de porc et « calçots » aux oignons caramélisés, poireaux rôtis et sauce au vin doux**

*Sausage of pork and "calçots", with caramelized onion, roasted leeks and sweet wine sauce*

**Thon aux légumes au wok et réduction de soja et de miel**

*Tuna with wok vegetables and soy and honey reduction*

**Suprême de courbine grillé aux crémeux de carottes et sauce au Champagne et caviar**

*Grilled croaker fish supreme with creamy carrot and Champagne and caviar sauce*

**Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus**

*Low temperature cow rib with potatoes and their juice*

} Suplement: 5 €

### DESSERTS

**Salade de fruits frais aux gelées d'agrumes**

*Fresh fruit salad with citrus jellies*

**Verre de mousse Baileys au chocolat et amandes croquantes**

*Bailey's chocolate mousse with crunchy almonds*

**Carpaccio d'ananas et glace de noix de coco**

*Pineapple carpaccio and coconut ice cream*

**Assortiment de sorbets : mandarine et pomme verte**

*Assortment of Sorbet: tangerine and green apple*

**VIN RECOMMANDÉ:  
RECOMENDED WINE:**

**Medievo Crianza 2019**

D.O.: La Rioja

Bodega: Medievo

Varietat raïm: Tempranillo,  
garnacha, graciano, cariñena

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



**32,00 € TVA inclus - VAT included**

Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé (café parfumé / infusion en vrac 0,50 €)  
*Bread (gluten-free bread 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle of wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / bulk infusion 0.50€)*

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une intolérance ou une allergie, veuillez consulter notre personnel pour vous offrir le meilleur service.  
*All our dishes may contain allergens. If you have any intolerance or allergy, please consult our staff to offer you the best service.*