

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA

4-6 OCTUBRE '24

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de carbassa rostida, formatge de cabra, dàtils i vinagreta de fruits secs

Ensalada de calabaza asada, queso de cabra, dátiles y vinagreta de frutos secos

Carpaccio de vedella amb ruca, parmesà, vinagreta de mostassa i torradetes

Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano, vinagreta de mostaza y tostadas

Raviolis de pasta fresca farcits de ceps amb beixamel de trompetes de la mort

Raviolis de pasta fresca rellenos de setas con bechamel de trompetas de la muerte

Arròs melós de peus de porc i ceps

Arroz meloso de pies de cerdo y setas

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

Secret de porc ibèric amb parmentier trufada i salsa de mostassa

Secreto de cerdo ibérico con parmentier trufada y salsa de mostaza

Tronc de lluç amb saltejat d'all, daus de pernil ibèric i gules

Tronco de merluza con salteado de ajo, tacos de jamón ibérico y gulas

Llom de bacallà gratinat amb all i oli, tomàquet concassé i oli d'olives negres

Lomo de bacalao gratinado con ajo y aceite, tomate concassé y aceite de aceitunas negras

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 xocolata blanca

Ensalada de fruta natural con chocolate blanco

Crema catalana amb maduixes

Crema catalana con fresas

Brownie de xocolata amb festucs i nous, i gelat de torró

Brownie de chocolate con pistachos y nueces, y helado de turrón

Assortit de sorbets: fruita de la passió i mandarina

Surtido de sorbetes: fruta de la pasión y mandarina

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

Medieval Crianza 2019

D.O.: La Rioja

Bodega: Medieval

Varietat raïm: Tempranillo,
garnacha, graciano, cariñena

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



33,00 € 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

4-6 OCTUBRE '24

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de potiron rôti, fromage de chèvre, dattes et vinaigrette aux fruits secs

Salad of roasted pumpkin, goat cheese, dates and dried fruit vinaigrette

Carpaccio de bœuf à la roquette, parmesan, vinaigrette moutarde et toasts

Beef carpaccio with rocket, parmesan, mustard vinaigrette and toast

Raviolis de pâtes fraîches farcis aux champignons et béchamel trompette de la mort

Fresh pasta ravioli stuffed with mushrooms with trumpet of death bechamel

Riz gluant aux pattes de porc et champignons

Sticky rice with pig's feet and mushrooms

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Secret de porc ibérique à la truffe parmentière et sauce moutarde

Iberian pork secret with parmentier truffle and mustard sauce

Tronc de merlu à l'ail sauté, cubes de jambon ibérique et de gueules

Hake trunk with sautéed garlic, cubes of Iberian ham and gules

Longe de morue gratinée à l'ail et à l'huile, concassé de tomates et huile d'olive noire

Loin of cod au gratin with garlic and oil, crushed tomato and black olive oil

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 nature au chocolat blanc

Natural fruit salad with white chocolate

Crème catalane aux fraises

Catalan cream with strawberries

Brownie de chocolat avec pistache et noix, et glace au nougat

Pistachio, walnut and chocolate brownie with nougat ice cream

Assortiment de sorbets: fruit de la passion et mandarine

Assorted of sorbets: passion fruit and tangerine

**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



33,00 € 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.