

# Menú

MENÚ CAP DE SETMANA

31 OCTUBRE - 3 NOVEMBRE '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, torradetes i vinagreta de mostassa

*Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano, tostaditas y vinagreta de mostaza*

## JORNADES GASTRONÒMIQUES

GAUDEIX CADA DIA D'EXQUISITS PLATS DE TEMPORADA, QUE AFEGIM AL NOSTRE MENÚ.

Aquests plats es poden substituir per qualsevol entrant o segon del menú, sense cost suplementari.

## Especial BOLETS

- Crema de ceps amb tàrtar de rovellons i ou escalfat.
- Caneló de bolets amb beixamel de romesco.
- Risotto de ceps i trompetes de la mort.
- Morro de Bacallà sobre samfaina de rovellons.
- Fricandó de ceps i camagroc.



## 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*

Tonyina a la planxa amb wok de verdures i edamames

*Atún a la plancha con wok de verduras y edamames*

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 geleé de cava

*Ensalada de fruta natural con geleé de cava*

Crema catalana amb maduixes

*Crema catalana con fresas*

Pastis mousse de maracujà amb xocolata blanca

*Pastel mousse de maracuyá con chocolate blanco*

Assortit de sorbets: gerds i poma verda

*Surtido de sorbetes: frambuesa y manzana verde*

**VI RECOMANAT:  
VINO RECOMENDADO:**

**Medievo Crianza 2019**

D.O.: La Rioja

Bodega: Medievo

Varietat raïm: Tempranillo,  
garnacha, graciano, carifiena

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



33,00 € IVA inclòs - IVA incluído

Pa (sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló/ infusió rooibos - fruites bosc 0,50€)  
Pan (sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión rooibos - frutos bosque 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

31 OCTUBRE - 3 NOVEMBRE '24

NU  
US

### PREMIERS PLATS - STARTERS

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

*Roasted pumpkin salad, goat cheese, dates and dried fruit vinaigrette*

Carpaccio de veau à la roquette, parmesan, pain grillé et vinaigrette à la moutarde

*Veal carpaccio with arugula, parmesan, toasted bread and mustard vinaigrette*

### WEEKS OF CUISINE

EVERY DAY, ENJOY DELICIOUS SEASONAL DISHES, ADDED TO OUR DAILY MENU

These dishes can be replaced by any starter or main course from the menu at no extra cost.

### MUSHROOM SPECIAL

- Cep mushroom cream with "rovellons" tartare and poached egg.
- Mushroom cannelloni with romesco béchamel.
- Cep and black trumpet mushroom risotto.
- Cod cheek on "rovellons" sanfaina.
- Cep and saffron milk cap fricandó.



### PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de veau grillée et bâtonnets de patate douce poêlés

*Grilled veal entrecote with fried sweet potato sticks*

Thon grillé aux légumes au wok et edamames

*Grilled tuna with wok vegetables and edamames*

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 naturels à la gelée de cava

*Natural fruit salad with cava jelly*

Crème catalane aux fraises

*Catalan cream with strawberries*

Gâteau mousse aux fruits de la passion et au chocolat blanc

*Passion fruit mousse cake with white chocolate*

Assortiment de sorbets: framboise et pomme verte

*Assortment of sorbets: raspberry 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



33,00 € TVA inclus - VAT included

Pain (sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson) et café ou thé (café parfumé / infusion rooibos - fruits des bois 0,50 €)  
*Bread (gluten-free 0.50€), drinks (½ water, or ½ bottle wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / rooibos - fruits of the forest 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.*