

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida d'alvocat, perles de formatge mozzarella, cirerols confitats, daus de codony i vinagreta de festucs

Ensalada de tomate, aguacate, perlas de queso mozzarella, dados de membrillo y vinagreta de pistachos

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

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

Arròs cremós de confit d'ànec i ceps

Arroz meloso de confit de pato y boletus

Escudella i carn d'olla tradicional

Escudella y carne de olla tradicional

Caneló de marisc amb beixamel de ceba caramel·litzada i safrà

Canelón de marisco con bechamel de cebolla caramelizada y azafrán

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Suquet de corvall amb musclos i gamba

Suquet de corvina con mejillones y gamba

Morro de bacallà sobre trinxat d'alls tendres amb salsa romesco

Morro de bacalao sobre trinchado de ajos tiernos con salsa romesco

Melós de vedella amb puré de moniato, mantega de tòfona i salsa de ratafia

Meloso de ternera con puré de boniato, mantequilla de trufa y salsa de ratafia

Prensat de xai amb patates forneres i reducció del seu suc al romaní

Prensado de cordero con patatas panaderas y reducción de su zumo en el romero

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit

Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Suplement: 3 €

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 fruites fresques amb geleé de cítrics i menta

Ensalada de frutas frescas con geleé de cítricos y menta

Natilles amb crumble d'ametlla i canyella

Natillas con crumble de almendra y canela

Coulant de xocolata amb crema de torró

Coulant de chocolate con crema de turrón

Duet de sorbets: gerds i fruita de la passió

Dueto de sorbetes: frambuesa y fruta de la pasión

Torrons i neules + copa de cava

Turrones y barquillos + copa de cava

29,00 € IVA inclòs - IVA incluido

(Escollint plat únic **23,50 € IVA inclòs**, només migdia) - (Escogiendo plato único **23,50 € IVA incluido**, solo mediodía)

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

Pan (sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo 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.

PREMIERS PLATS – STARTERS

Salade de tomates, avocat, perles de mozzarella, cubes de coings et vinaigrette à la pistache

Tomato salad, avocado, mozzarella cheese pearls, quince cubes and pistachio vinaigrette

Carpaccio de saumon mariné avec poudre d'olive déshydratée, oignon rouge, mayonnaise à l'orange et à l'aneth

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

Riz gluant au canard confit et champignons

Creamy rice with duck confit and mushrooms

« Escudella » et viande en pot traditionnelle

« Escudella » and traditional pot meat

Cannellonis aux fruits de mer, oignons caramélisés et béchamel au safran

Seafood cannelloni with caramelized onion and saffron bechamel sauce

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Suquet de maigre aux moules et crevettes

Croaker fish stew with mussels and shrimp

Cabillaud sur jeune ail haché, sauce romesco

Cod on sliced tender garlic with romesco sauce

Moelleux de bœuf avec purée de patate douce, beurre de truffe et sauce ratafia

Beef tenderloin with sweet potato puree, truffle butter and ratafia sauce

Pressé d'agneau aux pommes de terre au four et réduction de son jus au romarin

Lamb pressed with baked potatoes and its juice reduced with rosemary

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Suplement: 3 €

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 à la gelée d'agrumes et de menthe

Fresh fruit salad with citrus and mint jelly

Crème anglaise au crumble d'amandes et de cannelle

Custard with almond and cinnamon crumble

Coulant de chocolat à la crème de nougat

Chocolate coulant with nougat cream

Duo de sorbets : framboises et fruits de la passion

Duet of sorbets: raspberries and passion fruit

Nougat et gaufres + verre de cava

Nougat and wafer rolls + a glass of cava

29,00 € TVA inclus - VAT included

(Le choix d'un plat unique **23,50 € TVA inclus**, seulement à midi) - (Choosing a single dish **23,50 € VAT included**, only at noon)

Pain (sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson) et café ou thé (café parfumé 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 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.