

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Bouquet d'enciams amb formatge de cabra gratinat, pebrots vermells escalivats i vinagreta de mango  

Bouquet de lechugas con queso de cabra gratinado, pimientos rojos escalivados y vinagreta de mango

Carpaccio de salmó amb vinagreta d'encurtits, ceba morada, daus d'alvocat i maionesa de cítrics i menta   

Carpaccio de salmón con vinagreta de acortados, cebolla morada, aguacate y mayonesa de cítricos y menta

Canelons de pasta fresca farcits de llamàntol amb beixamel de romesco    

Canelones de pasta fresca rellenos de bogavante con bechamel de romesco

Risotto de melós de vedella i ceps   

Risotto de meloso de ternera y boletus

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

Confit d'ànec amb puré de moniato i salsa de cacauets i mel  

Confit de pato con puré de boniato y salsa de cacahuets y miel

Morro de bacallà amb guisat de cigrons, gambetes i espinacs   

Morro de bacalao con guiso de garbanzos, camarones y espinacas

Estofat de sipia amb pèsols i patates (plat de Mataró)    

Estofado de sepia con guisantes y patatas (plato de Mataró)

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 crumble 

Ensalada de fruta natural con crumble

Torrades de santa Teresa amb gelat de nous i ratafia    

Torrijas de santa Teresa con helado de nueces y ratafia

Coulant de xocolata amb crema de vainilla    

Coulant de chocolate con crema de vainilla

Assortit de sorbets: gerds i llimona 

Surtido de sorbetes: frambuesa y limón

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tinto Fino

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



35,00 € IVA inclòs - IVA incluido

*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

2-6 ABRIL '26

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue avec gratin de fromage de chèvre, poivrons rouges grillés et vinaigrette à la mangue 

Bouquet of lettuce with goat cheese gratin, roasted red peppers and mango vinaigrette

Carpaccio de saumon avec vinaigrette aux cornichons, oignon rouge, avocat et mayonnaise aux agrumes 

Salmon carpaccio with pickle vinaigrette, red onion, avocado cubes and citrus and mint mayonnaise

Cannellonis de pâtes fraîches farcis au homard, sauce béchamel au romesco 

Fresh pasta cannelloni stuffed with lobster with romesco béchamel

Risotto au bœuf et aux champignons 

Beef and mushroom risotto

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Confit de canard avec purée de patates douces et sauce aux cacahuètes et au miel 

Duck confit with sweet potato puree and peanut and honey sauce

Filet de morue accompagné d'un ragoût de pois chiches, crevettes et épinards 

Cod fillet with chickpea, shrimp and spinach stew

Ragoût de seiche aux petits pois et aux pommes de terre (plat de Mataró) 

Cuttlefish stew with peas and potatoes (Mataró dish)

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 avec crumble

Natural fruit salad with crumble

Santa Teresa toast avec de la glace aux noix et du ratafia 

Santa Teresa toasts with walnut ice cream and ratafia

Coulant au chocolat avec crème vanille 

Chocolate coulant with vanilla cream

Assortiment de sorbets: framboises et citron 

Assorted of sorbets: raspberries and lemon

VIN RECOMMANDÉ: RECOMMENDED WINE:

SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

**Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tinto Fino**

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



35,00 € 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.