

## MENÚ DIARI 27-30 ABRIL '26 *(Fins el dijous migdia - Hasta el jueves mediodía)*

### JORNADA GASTRONÒMICA: PÈSOL DEL MARESME

#### PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS



**Amanida de patata amb crema burrata i mostassa, dauets de pernil ibèric, encurtits i olives de Kalamata**    



*Ensalada de patata con crema burrata y mostaza, daditos de jamón ibérico, encurtidos y aceitunas de Kalamata*

**Timbal de verdures al forn amb rul-lo de cabra i salsa romesco**   




*Timbal de verduras al horno con rulo de cabra y salsa romesco*

**Amanida de fulles de cabdell amb hummus de pèsols, amb natxos, encenalls d'espàtlla ibèrica i "pico de gallo"**

*Ensalada de hojas de cogollos con hummus de guisantes, con nachos, virutas de hombro ibérico y pico de gall*  



**Crema de pèsols del Maresme amb mató, pera caramel·litzada, pinyons i oli de menta**  

*Crema de guisantes del Maresme con requesón, pera caramelizada, piñones y aceite de menta*



**Arròs cremós de pèsols, bacallà i espinacs**   

*Arroz cremoso de guisantes, bacalao y espinacas*

#### SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

**Pèsols ofegats amb botifarra del perol, ou a baixa temperatura i oli a la llauna**  

*Guisantes ahogados con botifarra del perol, huevo a baja temperatura y aceite a la llauna*

**Tataki de tonyina amb llit d'alga wakame i edamames amb reducció de soja, mel i llima**  

*Tataki de atún con cama de alga wakame y edamames con reducción de soja, miel y limón*

**Filet de porc rostit amb poma caramel·litzada i salsa de Porto** 

*Filete de cerdo asado con manzana caramelizada y salsa de Oporto*

**Entranya de vedella a la brasa amb patates al forn i salsa "chimichurri"** 

*Entraña de ternera a la parrilla con patatas al horno y salsa chimichurri*



**Paella marinera**   

*Paella marinera*

Suplement: 2 €

**Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit**





*Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito*

Suplement: 3 €

#### POSTRES

**Amanida de fruita fresca**

*Ensalada de fruta fresca*

**Natilla de xocolata amb galeta maria**    

*Natilla de chocolate con galleta Maria*

**Peras al vi** 

*Peras al vino*

**Duet de mousses**   

*Dueto de mousses*

**Assortit de gelats: vainilla i xocolata** 

*Surtido de helados: vainilla y chocolate*

#### VI RECOMANAT: VINO RECOMENDADO:

##### SALVIO

D.O.: Ribera del duero

Bodega: Dominio de Elbio

Varietat raïm: Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Tinto Fino

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



**26,50 € IVA inclòs - IVA incluído**

*(Escollint plat únic 21,00 € IVA inclòs, només migdia) - (Escogiendo plato único 21,00 € IVA incluído, solo mediodía)*

*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€)*

**10% DESCOMPTE PER ALS CLIENTS ALLOTJATS // 10% DESCUENTO PARA CLIENTES ALOJADOS**

*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 DIARI 27-30 ABRIL '26 Jeudi uniquement midi - Thursday only noon

### JOURNÉE GASTRONOMIQUE: POIS DU MARESME

#### PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de pommes de terre à la crème de burrata et moutarde, jambon ibérique, cornichons et olives

*Potato salad with burrata cream and mustard, slices of Iberian ham, pickles and olives*

Timbale de légumes cuits au four avec un rouleau de fromage de chèvre et une sauce romesco

*Baked vegetable timbale with goat cheese roll and romesco sauce*

Salade verte avec houmous de pois, accompagnée de nachos, de copeaux d'épaule ibérique et de « pico de gallo »

*Green leaf salad with pea hummus, with nachos, shavings of Iberian shoulder and "pico de gallo"*

Crème de petits pois du Maresme au fromage blanc, poire caramélisée, pignons de pin et huile de menthe

*Cream of Maresme peas with cottage cheese, caramelized pear, pine nuts and mint oil*

Riz crémeux aux petits pois, à la morue et aux épinards

*Creamy rice with peas, cod and spinach*

#### PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Petits pois mijotés avec de la saucisse, un œuf cuit à basse température et de l'huile en conserve

*Peas stewed with sausage, low-temperature egg and canned oil*

Tataki de thon sur lit d'algues wakame et edamame, soja, miel et réduction de citron vert

*Tuna tataki with wakame seaweed bed and edamame with soy, honey and lime reduction*

Filet de porc aux pommes caramélisées et sauce Porto

*Pork fillet with caramelized apple and Porto sauce*

Entrailles de bœuf grillé avec pommes de terre au four et sauce « chimichurri »

*Grilled beef skirt steak with baked potatoes and "chimichurri" sauce*



Paella aux fruits de mer } Supplement: 2 €

*Seafood paella*

Entrecôte de bœuf grillé aux frites de patates douces } Supplement: 3 €

*Grilled veal entrecote with sweet potato fries*

#### DESSERTS

Salade de fruits frais

*Fresh fruit salad*

Crème anglaise au chocolat avec biscuit Maria

*Chocolate custard with Maria biscuit*

Poires au vin

*Pears in wine*

Duo de mousse

*Mousse duet*

Assortiment de glaces: vanille et chocolat

*Assorted ice cream: vanilla and chocolate*

VIN RECOMMANDÉ:  
RECOMENDED 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



**26,50 € TVA inclus - VAT included**

(Le choix d'un plat unique **21,50 € TVA inclus**, seulement à midi) - (Choosing a single dish **21,50 € 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 / 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€)*

**10% REMISE POUR LES CLIENTS HÉBERGÉS // 10% DISCOUNT FOR OUR GUESTS**

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.*