

Menu

NU
US



MENÚ CAP DE SETMANA 30 ABRIL-3 MAIG '26

JORNADA GASTRONÒMICA: PÈSOL DEL MARESME



PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de burrata amb ceviche de papaia, alvocat i tomàquet raf amb pesto de remolatxa   






Ensalada de burrata con ceviche de papaya, aguacate y tomate raf con pesto de remolacha

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

Ensalada de hojas de cogollos con hummus de guisantes, con nachos, virutas de espalda ibérica y pico de gallo

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

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit





Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

Filets de llobarro amb hummus de pèsols i menta i cloïsses a la crema de llima i coco   

Filetes de lubina con hummus de guisantes y menta y almejas a la crema de lima y coco

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

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

Llom de tonyina amb musclos, sofregit de tomàquet i albergínies al forn    

Lomo de atún con mejillones, sofrito de tomate y berenjenas al horno

Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi  } Suplement: 5 €

Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo



POSTRES

Amanida de fruita natural amb gelatina de cava 


Ensalada de fruta natural con gelatina de cava

Crema catalana amb maduixes  

Crema catalana con fresas

Pastis satxer amb coulis de fruits vermells    

Pastel sacher con coulis de frutos rojos

Assortiment de sorbets: llimona i poma verda 

Surtido de sorbetes: limón y manzana verde

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



35,00 € 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€)

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



MENÚ CAP DE SETMANA 30 ABRIL-3 MAIG '26



JOURNÉE GASTRONOMIQUE: POIS DU MARESME




NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de burrata avec ceviche de papaye, avocat et tomates cerises au pesto de betterave   
Burrata salad with papaya ceviche, avocado and raf tomato with beetroot pesto







Salade verte avec houmous de pois, 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

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits
Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Filets de bar avec houmous aux pois et menthe et palourdes à la crème de citron vert et coco      
Sea bass fillets with pea and mint hummus and clams in lime and coconut cream


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



Filet de thon aux moules, sauté de tomates et aubergines au four    
Tuna loin with mussels, tomato stir-fry and baked eggplant





Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus  } Supplement: 5 €
Low temperature cow rib with potatoes and their juice




DESSERTS

Salade de fruits naturels avec gelée de cava 
Natural fruit salad with cava jelly

Crème catalane aux fraises  
Catalan cream with strawberries

Gâteau Sacher avec coulis de fruits rouges    
Sacher cake with red fruit coulis

Assortiment de sorbets: citron et pomme verte 
Assortment of sorbets: lemon and green apple

**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



35,00 € 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€)

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.