

# JORNADAS GASTRONÓMICAS

DISFRUTA CADA DÍA DE EXQUISITOS PLATOS DE TEMPORADA, QUE AÑADIMOS A NUESTRO MENÚ.

Estos platos se pueden sustituir por cualquiera entrante o segundo del menú, sin coste suplementario.

## MENÚ DEL DÍA



# ESPECIAL ARROCES

“Ensalada” de Arroz rojo integral salteada con calabaza asada y judías verdes, con pipas y pasas maceradas al Pedro Ximénez  
Risotto de remolacha, bacalao confitado y pesto  
Arroz meloso con galeras y mejillones  
Espuma de arroz con leche, sorbete de mandarina y crema de yema quemada

## PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

**Amanida d'arròs vermell integral saltada amb carbassa rostida, mongetes tendres, amb pipes macerades al P.X.**

*Ensalada de arroz rojo integral salteada con calabaza asada, judías verdes, con pipas maceradas al P.X.*

**(Jornades Gastronòmiques de l'Arròs)**

**Carpaccio de meló amb llagostins cuits i salsa fresca d'alvocat, mango i papaia i torradetes de pa d'algues**

*Carpaccio de meló con langostinos y salsa fresca de aguacate, mango y papaya y tostadas de pan de algas*

**Canelons de carn rostida, foie i tòfona amb beixamel de pebrots del piquillo**

*Canelones de carne con foie, trufa y bechamel de pimientos del piquillo*

**Risotto de remolatxa, bacallà confitat i pesto (Jornades Gastronòmiques de l'Arròs)**

*Risotto de remolacha, bacalao confitado y pesto*

## 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*

**Daus de rap amb tempura, lilit de verdures al wok i reducció de soja i mel**

*Dados de rape en tempura, lecho de verduras al wok y reducción de soja y miel*

**Magret d'ànec amb espàrrecs verds, cebetes i salsa de Ratafia**

*Magret de pato con espárragos verdes, cebollitas y salsa de Ratafia*

**Arròs melós amb galeres i musclos (Jornades Gastronòmiques de l'Arròs)**

*Arroz meloso con galeras y mejillones*

**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 llimona i menta**

*Ensalada de fruta natural con geleé de limón y menta*

**Brownie de nous i festucs amb gelat de vainilla i crumble de muesli i xocolata**

*Brownie de nueces y pistachos con helado de vainilla y crumble con chocolate*

**Espuma d'arròs amb llet, sorbet de mandarina i crema de rovell cremat**

*Espuma de arroz con leche, sorbete de mandarina y crema de yema quemada*

**(Jornades Gastronòmiques de l'Arròs)**

**Assortit de sorbets: gerds i fruita passió**

*Surtido de sorbetes: frambuesa y fruta de la pasión*

**VI RECOMANAT:  
VINO RECOMENDADO:**

**Els Joves negre**

D.O.: Penedès

Bodega: Olive Batllori

Finca Castell de Subirats

Varietat raïm: Garnatxa

negra / Syrah

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



**32,00 € 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€)

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.

# 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.



## RICE SPECIAL

"Salad" with whole-grain red rice sautéed with roasted pumpkin and green beans, with seeds and raisins macerated in Pedro Ximénez  
Beet risotto, cod confit and pesto  
Creamy rice with shrimp and mussels  
Rice foam with milk, mandarin sorbet and toasted yolk cream

### MENU OF THE DAY

## PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de riz rouge complet sauté au potiron rôti, haricots tendres, avec des tuyaux macérés dans du P.X.

Sautéed whole meal red rice salad with roasted pumpkin, tender beans, with pipes macerated in P.X.

**(Journées Gastronomiques du Riz)**

Carpaccio de melon avec crevettes cuites et avocat frais, sauce mangue et papaye et toast de pain aux algues

Melon carpaccio with cooked prawns and fresh avocado, mango and papaya sauce and seaweed bread toast

Cannelloni de rôti de bœuf, foie gras et truffes, béchamel de poivrons de « piquillo »

Cannelloni of roasted meat, foie grass and truffle with béchamel from "piquillo" peppers

Risotto à la betterave, confit de cabillaud et pesto **(Journées Gastronomiques du Riz)**

Beetroot risotto, cod confit and pesto

## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé avec patate douce frite

Grilled veal entrecote with fried sweet potato

Dés de lotte en tempura, lit de légumes au wok et réduction soja et miel

Dice of monkfish with tempura, a bed of vegetables in the wok and soy and honey reduction

Magret de canard aux asperges vertes, oignons verts et sauce Ratafia

Duck breast with green asparagus, scallions and Ratafia sauce

Riz miel aux palourdes et moules **(Journées Gastronomiques du Riz)**

Honeydew rice with clams and mussels

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 nature à la gelée de citron et menthe

Natural fruit salad with lemon and mint jelly

Brownie aux noix et pistaches avec glace vanille et crumble avec chocolat

Walnut and pistachio brownie with vanilla ice cream and chocolate crumble

Mousse de riz au lait, sorbet mandarine et crème de jaune brûlé

Rice foam with milk, mandarin sorbet and burnt yolk cream

**(Journées Gastronomiques du Riz)**

Assortiment de sorbets: framboises et fruits de la passion

Assorted of sorbets: raspberries and passion fruit

**VIN RECOMMANDÉ:  
RECOMENDED WINE:**

**Els Joves negre**

D.O.: Penedès

Bodega: Olive Batllori

Finca Castell de Subirats

Varietat raïm: Garnatxa negra  
/ Syrah

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



**32,00 € 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€)

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.