



**EL NOSTRE MENÚ DIARI DE 13,90**

**ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS**

Amanida de Formatge de Cabra i Vinagreta de Mel  
 Ensalada de Queso de Cabra y Vinagreta de Miel  
 Salad with Goat Cheese and Honey Vinaigrette

Burrata amb alvocat i tartar de tomaquet amb salsa pesto (suplement 3,2€)  
 Burrata con aguacate y tartar de tomate amb salsa pesto (suplemento 3,2€)  
 Burrata w/ avocado and tomato tartar w/ pesto sauce (supplement 3.2€)

Pasta fresca d'espagueti amb salsa fungi  
 Pasta fresca de Espagueti con salsa fungi  
 Pasta fresca de Spaghetti with fungi sauce

Carpaccio de tonyina i taperes amb vinagreta de tofones (suplement 2,6€)  
 Carpaccio de atun con alcaparras con vinagreta de trufas (suplemento 2,6€)  
 Carpaccio of tuna and capers w/ truffle vinaigrette (supplement 2.6€)

Risotto de Verdures  
 Risotto de Verduras  
 Vegetables Risotto

Canelons centfocs (suplement 2,5€)  
 Canelones centfocs (suplemento 2,5€)  
 Centfocs canelloni (suplement 2.5€)

Ravioli d'ragu i escalivada salsa roquefort (suplement 1,9€)  
 Ravioli de ragu y escalivada con salsa roquefort (suplemento 1,9€)  
 Ragu ravioli w/ roasted vegetables w/ blue cheese sauce (supplement 1.9€)

Verdures al Vapor amb Oli d'Oliva Verge  
 Verduras al Vapor con Aceite de Oliva virgen  
 Steamed vegetables with virgin olive oil

**ELS SEGONS / LOS SEGUNDOS / MAIN COURSE**

Medalló de vedella amb salsa roquefort  
 Medallón de ternera con salsa roquefort  
 veal medallion with roquefort sauce

Confit de anec amb poma caramelitzada (suplement 4,5€)  
 Confit de pato con manzana caramelitzada (suplemento 4,5€)  
 Duck confit w/ caramelized apple (supplement 4.5€)

Pernilet de pollastre amb salsa jabugo i arros  
 Jamoncito de pollo con salsa sabugo i arroz  
 chicken with jam sauce and rice

Rapet de palamós a la planxa amb verdures salteajades (suplement 8,0€)  
 Rape de palamos a la plancha con verduras salteadas con verduras (suplemento 8,0€)  
 Monkfish of palamos iron with sauteed vegetables (supplement 8.0€)

Secret Ibèric a la Salsa de Mostassa antiga i coucos  
 Secreto Ibérico a la Salsa de Mostaza antigua y coucos  
 Styled pork fillet to the old Mustard Sauce coucos

Peus de porc amb prunas i verdures  
 Pies de cerdo con ciruelas y verduras  
 Pig nukles w/ plums and vegetables

Seitan Fumat al Pebre verd o al Roquefort (Proteïna 100% Vegetal)  
 Seitan Ahumado a la Pimienta Verde o al Roquefort (Proteïna 100% Vegetal)  
 Smoked Seitan Green Pepper or Roquefort (100% Vegetable Protein)

Tonyina a la Planxa amb Verdures salteajat  
 Atun a la Plancha con Verduras salteadas  
 Grilled Tuna with Vegetables

**LES NOSTRES POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESSERTS**

Strudel de Poma amb Toffee  
 Strudel de Manzana con Toffee  
 Apple Strudel with Toffee

Tarta Tatin de poma amb Toffee (suplement 1,9€)  
 Tarta tatin de Manzana con Toffee (suplemento 1,9€)  
 Apple Tarte Tatin with Toffee (supplement 1.9€)

Pinya amb Crema cremada  
 Piña con Crema quemada  
 Pineapple with Creme Brulee

Iogurt Natural amb Mel  
 Yogur Natural con Miel  
 Natural Yogurt with Honey

Gelat de xocolata  
 Helado de chocolate  
 Coconut ice Chocolate

Pastís Sacher  
 Pastel de Sacher  
 Sacher Cake

Sorbet de Llimona  
 Sorbete de Limón  
 lemon Sorbet

Fruita del temps sense feina  
 Fruta del tiempo sin faena  
 Season Fruit Peeled

Pa, aigua o vi o refresc o Cervesa  
 Pan, agua o vino o refresco o Cerveza  
 Bread, water or wine or soft drink or beer