



EL NOSTRE MENÚ DIARI DE 15,45

**ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS**

Amanida de pasta i formatge, con tomaquet confitat vinagreta de ceps  
 Ensalada de pasta y queso, tomate confitadovinagreta de ceps  
 Pasta salad and cheese with mushroom vinaigrette  
 Pasta fresca de espagueti verd amb salsa arabiatta  
 Pasta fresca de espagueti verde con salsa arabiatta  
 Fresh spinach espagueti w/ arabiatta sauce  
 Canelones de rape i gambes i verdures amb salsa aurora (suplement 4,8€)  
 Canelones de rape i gambas y verduras con salsa aurora (suplemento 4,8€)  
 Monkfish and monk fish and prawns and vegetables with aurora sauce (supplement 4.8€)  
 Verdures al Vapor amb Oli d'Oliu Verge  
 Verduras al Vapor con Aceite de Oliva virgen  
 Steamed vegetables with virgin olive oil  
 Crema de Pastanaga i calabasa  
 Crema de Zanahoria y calabaza  
 Cream of Carrot and pumpkins  
 Estofat de cigrons amb costilles de porc i xorizo  
 Estofado de garbanzos con costillas de cerdo y chorizo  
 Stew of chickpeas w/ porkribs and sausage  
 Burrata amb alvocat i tartar de tomaquet amb salsa pesto (suplement 4,5€)  
 Burrata con aguacate y tartar de tomate amb salsa pesto (suplemento 4,5€)  
 Burrata w/ avocado and tomato tartar w/ pesto sauce (supplement 4.5€)  
 Carxofes a l'forn amb salsa romesco  
 Alcachofas al horno con salsa romesco  
 Baked artichokes with romesco sauce

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

Vadella amb bolets  
 Ternera con champiñones  
 Veal Stew with mushrooms  
 Costelles iberico adobat a la brasa amb verdures i patatas  
 Costillas de cerdo iberico adobada a la brasa con verduras y patatas  
 Pork chop grilled Iberic w/ vegetables and potatoes  
 Pollastre Rostit amb Patates fines hervies  
 Pollo Rustido con Patatas finas hervies  
 Roasted Chicken with Potatoes  
 Chuletas Iberic a la brasa con patatas i verduras a la brasa (suplement 6,6€)  
 Chuletas iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa (suplemento 6,6€)  
 Grilled Iberic pork chop w/ potatoes and grilled vegetables (supplement 6.6€)  
 Seitan Fumat amb salsa Pebre o Roquefort amb arros salvatge  
 Seitan Ahumado en salsa Pimienta o Roquefort con arroz salvaje  
 Smoked Seitan with Pepper sauce or Roquefort with wild rice  
 Llom rustit amb Salsa de Pebre Verd i arros  
 Lomo rustido con Salsa Pimienta Verde con arroz  
 Pork Loin with green Pepper Sauce Verde w/ rice  
 Cua de Bou al Vi negre de l'Empordà (suplement 6,2€)  
 Rabo de Toro al Vino negro Ampurdanés (suplemento 6,2€)  
 Oxtail in red wine (supplement 6.2€)  
 Lluc a la marinera amb patates xupxup  
 Merluza a la marinera con patatas xupxup  
 Bake hake mariner style w/ potatoes xupxup

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

Pastís de red velvet  
 Pastel de red velvet  
 Red velvet Cake  
 Macedonia de fruites  
 Macedonia de frutas  
 Fruit salad  
 Pastís Sacher  
 Pastel de Sacher  
 Sacher Cake  
 Iogurt Centfocs amb Muesli i Mel  
 Yogur Centfocs con Muesli y Miel  
 Centfocs Yogurt with Honey and Muesli  
 Pastís Massini amb yema Cremada. (suplement 3,0€)  
 Pastel Massini con yema Quemada. (suplemento 3,0€)  
 Cake Massini w/ burn yolk (supplement 3.0€)  
 Fruita del temps sense feina  
 Fruta del tiempo sin faena  
 Seasonal Fruit  
 Gelat de vainilla amb xocolata  
 Helado de vainilla con chocolate  
 Vanilla ice cream whit chocolate  
 Sorbet de llimona  
 Sorbete de limon  
 Lemon sorbet

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