



EL NOSTRE MENÚ DIARI DE 15,45

ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS

Amanida de pasta amb tonyina i tomaquet confitada amb vinagreta de ceps
Ensalada de pasta con atun y tomate confitada con vinagreta de ceps
 Pasta salad w/ tuna and tomato confit w/ ceps vinaigrette
 Pasta fresca d rigatoni amb salsa amatriciana
Pasta fresca de rigatoni con salsa amatriciana
 Fresh pasta rigatoni w/ amatriciana sauce
 Crema de Verdures amb parmesà
Crema de Verduras con parmesano
 Vegetables Cream with parmesan cheese
 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€)
 Crep de carbassó i parmesà
Crep de calabacin y parmesano
 Zucchini pancake w/ parmesan cheese
 Ou estrellat amb pernil
Huevo estrellado con jamon
 Fried eggs w/ ham
 Carpaccio de tonyina i taperes amb vinagreta de tofonos (suplement 4,0€)
Carpaccio de atun con alcaparras con vinagreta de trufas (suplemento 4,0€)
 Carpaccio of tuna and capers w/ truffle vinaigrette (supplement 4.0€)
 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

Dados de vedella amb salsa pebre verd
Dados de ternera con salsa pimienta verde
 Beef dice w/ green pepper sauce
 Galtes de porc a la brasa amb patates al caliu i pimentó italià i alioli
Mejillas de cerdo a la brasa con patatas al caliu y pimiento italiano y alioli
 Grilled pork cheeks w/ potatoes and green pepper and garlic mayonase
 Seitan Fumat al Pebre verd o al Roquefort (Proteïna 100% Vegetal)
Seitan Ahumado a la Pimienta Verde o al Roquefort (Proteina 100% Vegetal)
 Smoked Seitan Green Pepper or Roquefort (100% Vegetable Protein)
 Filet de porc ibèric amb salsa roquefort (suplement 6,3€)
Solomillo de cerdo ibérico con salsa roquefort (suplemento 6,3€)
 Iberian fillet w/ blue cheese sauce (supplement 6.3€)
 Pollastre rostit amb cítrics i patates a les fines herbes
Pollo rustido con cítricos y patatas a la finas hierbas
 Roasted Chicken lime with potatoes to herbs
 Calamars a la planxa amb all i julivert (suplement 6,5€)
Calamars a la plancha con ajo y perejil (suplemento 6,5€)
 Squid grilled w/ garlic and parsley (supplement 6.5€)
 Orada al forn amb patates xup xup
Dorada al horno con Patatas xup xup
 Gilthead fish Baked with Potatoes xup xup
 Peus de porc amb pasas ,verdures I patates pallas
Pies de cerdo con pasas , verduras y patatas pajas
 Pig nukles w/ raisins and vegetables potato chips

LES NOSTRES POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESSERTS

Pastís Massini amb yema cremada
Pastel Massini con yema quemada
 Massini cake with burnt yolk
 Profiteroles con chocolate
Profiteroles con chocolate
 Profiteroles w/ chocolate
 Pastís de Gerds i chocolata
Pastel de Frambuesa y chocolate
 Raspberry Cake w/ chocolate
 Fruita del temps sense feina
Fruita del tiempo sin faena
 Seasonal Fruit
 Gelat de Pinya amb Coulis
Helado de Pina con Coulis
 Pineapple ice cream
 Tarta Tatin de poma amb Toffee i gelat de vainilla (suplement 3,2€)
Tarta tatin de Manzana con Toffe y helado de vainilla (suplemento 3,2€)
 Apple Tarte Tatin with Toffee and vainilla ice cream (supplement 3.2€)
 Iogourt amb compota de poma
Iogourt con compota de manzana
 Yogurt with applesauce
 Sorbet de iogurt
Sorbete de yogurt
 Yogurty sherbet

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