

## **PRIMERS A ESCOLLIR**

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel

*Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel*

*Goat cheese salad with dried nuts and honey vinaigrette*

Burrata amb alvocat, tomàquet i oli d'oliva verge, d'ametlles i alfàbrega

*Burrata con aguacate, tomate y aceite de oliva virgen de almendras y albahaca*

*Burrata with avocado, tomatoes and almond virgin olive oil and basil*

Pasta fresca de pappardelle amb salsa funghi

*Pasta fresca de pappardelle con salsa funghi*

*Fresh pasta pappardelle with creamy mushroom sauce*

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès

*Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payes*

*Our typical roasted meat cannelloni*

Sopa de peix i marisc amb picatostes

*Sopa de pescado y marisco con picatostes*

*Fish and seafood soup with croutons*

Carpaccio de vedella amb parmesà i rucula amb salsa de bolets

*Carpaccio de ternera con parmesano y rucula con salsa de setas*

*Beef carpaccio with parmesan and arugula and mushroom sauce*

Timbal d'escalivada de verdures amb formatge de cabra gratinat

*Tambor de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado*

*Escalivada drum with gratin goat cheese (Roasted red peppers, onions and aubergines)*

## **SEGONS A ESCOLLIR**

Entrecot de bou a la brasa amb patates fregides i verdures a la brasa

*Entrecot de buey a la brasa con patatas fritas y verduras a la brasa*

*Grilled beef entrecote with fries and grilled vegetables*

Xuleta de porc ibèric a la brasa amb patates i verdures a la brasa

*Chuleta de cerdo iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa*

*Grilled Iberian pork chop with potatoes and grilled vegetables*

Bacallà a la mussolina d'all amb tomàquet confitat

*Bacalao a la muselina de ajo con tomate confitado*

*Cod with garlic mousseline and tomato confit*

Fricandó de vedella amb arròs

*Fricandó de ternera con arroz*

*Veal fricassee with rice*

Orada al forn amb patates xup xup

*Dorada al horno con patatas chup chup*

*Oven baked sea bream with xup xup potatoes*

Garro de xai confitat amb patates i poma caramel·litzada

*Codillo de cordero confitado con patatas y manzana caramelizada*

*Confit lamb knuckle with potatoes and caramelized apple*

Confit d'ànec amb poma caramel·litzada

*Confit de pato con manzana caramelizada*

*Duck confit with caramelized apple*

## **POSTRES A ESCOLLIR**

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics

*Pastel de zanahoria con yogurt y cítricos*

*Carrot cake with yogurt and citrus*

Pastís sacher amb xocolata fondant

*Pastel sacher con chocolate fondant*

*Sacher cake with fondant chocolate*

Gelat de vainilla amb xocolata

*Helado de vainilla con chocolate*

*Vanilla ice cream with chocolate*

Tiramisu

*Tiramisu*

*Tiramisu*

Sorbet de mojito

*Sorbete de mojito*

*Mojito sorbet*

Crema catalana cremada a l'antiga

*Crema catalana quemada*

*Typical catalan cream*

## **BEGUDES**

Aigua i vi de la casa, pa de coca (1 racio)  
*Agua y vino de la Casa y pan de coca (1 ración)*

*Eau ou boisson gazeuse, vin et pain "Coca" (1 ratio)*

*Water and wine, coca bread (1 ration)*