

ELS PRIMERS

Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb vinagreta de raim

*Amanida de salmon con vinagreta de lima
salmon salad with lime vinaigrette*

El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostit de Pagès

*Nuestro Canelón de Pasta Fresca con Rustido de Payes
Our typical Meat Cannelloni*

Pasta fresca d'appardelle salteajat amb all i gambes

*Pasta fresca de pappardelle salteados con ajo y gambas
Fresh pappardelle sauteed w/ garlic and shrimps*

Timbal d'Escalivada amb Formatge de Cabra Gratinat

*Tambor de Escalibada con Queso de Cabra Gratinado
Escalivada drum with goat cheese au gratin (Roasted red peppers and aubergines)*

Caldereta de peix

*Sopa de Pescado
Fish soup w/ shrimp and monkfish*

Gratacelos de Tomàquet i Mozzarella de Búfala amb Vinagreta de Mostassa

*Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Buñala con Vinagreta de Mostaza
Mozzarella and Tomato Skyscraper with Mustard Vinaigrette*

Carpaccio de vedella amb parmesano i rucula amb salsa de boletus

*Carpaccio de ternera con parmesano y rucula con salsa de setas
Beef carpaccio w/ parmesan and arugula and mushroom sauce*

ELS SEGONS

Entrecot de bou a la Brasa amb Verdures i Patates Rosses

*Entrecot de buey a la brasa con verduras y patatas fritas
Grilled Entrecote with vegetables and french fries*

Crep de peix i marisc

*Crep de pescado y marisco
Seafood Crepe*

Bacallà a la Musselina d' all amb tomate confitat

*Bacalao a la Muselina de ajo con tomate confitado
Cod with garlic mousseline and confit tomato*

Garro de Xai Confitat amb Patates i poma caramelitzada

*Codillo de Cordero Confitado con Patatas y manzana caramelizada
Confit lamb knuckle with potatoes and apple*

Hamburguesa amb Salsa d'Oporto o pebre verd i Patates Rosses

*Hamburguesa con Salsa de Oporto o pimienta verde y Patatas fritas
Hamburger with Porto Sauce or Green Pepper and French Fries*

Sipia a la planxa amb verduretes salteajats i salsa romesco

*Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco
Grilled cuttlefish with sauteed vegetables and romesco sauce*

Fricandó de vedella

*Fricandó de ternera
Veal Fricassee*

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)*

ELS NOSTRES POSTRES

Pastís de Sacher amb Xocolata Foundant

*Pastel de Sacher con Chocolate Foundant
Sacher cake w/Foundant Chocolate*

Crema Catalana cremada a l'Antiga

*Crema Catalana Quemada
Typical Catalan cream*

Sorbet de llimona

*Sorbete de limon
Lemon sorbet*

Mil fulles de crema

*Milhojas de Crema
Cream Puff Pastry*

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics

*Pastel de zanahoria con yogur y cítricos
Carrot cake with yogurt and citrus*

Fruita del Temps sense Feina

*Fruita del Tiempo sin Faena
Seasonal Fruit*

Gelat Bescuit amb Xocolata Foundant

*Helado de Biscuit con Chocolate Foundant
Biscuit Ice Cream with Foundant Chocolate*

Agua y vi

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 and "Coca" bread (1 ration)