

## 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*

Gaspatxo

*Gazpacho*

*Gazpacho*

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'pappardelle 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)*

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala amb Vinagreta de Mostassa

*Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Bufala 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*

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*

Rapet de palamós a la planxa amb verdures saltejades

*Rape de palamós a la plancha con verduras salteadas*

*Grilled Palamos monkfish with sauteed vegetables*

Crep de Peix i Marisc

*Crepe de Pescado y Marisco*

*Fish and Seafood Crepe*

Fricandó de vedella amb arros

*Fricandó de ternera con arroz*

*Veal Fricassee w/ rice*

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*

Orada al forn amb patates xup xup

*Dorada al horno con patatas chup chup*

*Baked sea bream with xup xup potatoes*

Meloso de cabrit amb salsa oporto i poma caramelizada

*Meloso de cabrito con salsa oporto y poma caramelizada*

*Lamb shank w/ porto sauce and apple caramelize*

## ELS NOSTRES POSTRES

Pastís Sacher amb xocolata fondant

*Pastel Sacher con chocolate fondant*

*Sacher cake w/Foundant Chocolate*

Mil fulles de crema

*Milhojas de Crema*

*Cream Puff Pastry*

Crema catalana cremada a l'antiga

*Crema catalana quemada*

*Typical catalan cream*

Sorbet de llimona

*Sorbete de limon*

*Lemon sorbet*

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics

*Pastel de zanahoria con yogur y citricos*

*Carrot cake with yogurt and citrus*

**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)*