

EL NOSTRE MENU GOURMET PLUS 30€ 33,00 €

ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS

Amanida de Tataki de Tonyina semicruda amb Soja i Gingebre
Ensalada de Tataki de Atún Semicrudo con Soja y Gengibre
Tuna tataki salad with soy and ginger

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala
Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Búfala
Mozzarella and Tomato Skyscraper

Sopa de peix de roca
Sopa de pescado de roca
Fish soup

Pasta fresca d'pappardelle salteajat amb all i gambes
Pasta fresca de pappardelle salteados con ajo y gambas
Fresh pappardelle sauted w/ garlic and shrimps

El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostit de Pagès
Nuestro Canelón de Pasta Fresca con Rustido de Payes
Our typical Meat Cannelloni

Carpaccio de salmo amb vinagreta de llima i cibulet
Carpaccio de salmon con vinagreta de lima y cebollino
Salmon carpaccio/ vinaigrette of lima and chives

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 soap w/ shrimp and monkfish

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 / LOS SEGUNDOS / MAIN COURSES

Entrecot de Vedella a la Brasa amb Verdures i Patates Rosses
Entrecot de ternera a la brasa con verduras y patatas fritas
Sirloin steak grilled 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 mousse line w/ tomato confit

Cua de Bou al Vi negre de l'Empordà
Rabo de Toro al Vino negro Ampurdanés
Bull's tail with Black Wine

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)

Sipia a la planxa amb verdures salteajats i salsa romesco
Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco
Grilled cuttlefish with sauted vegetables and romesco sauce

Crep de peix i marisc
Crep de pescado y marisco
Crep of fish and shellfish

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

Filet de pollastre amb salsa roquefort i arròs salvatge
Filete de pollo con salsa roquefort y arroz salvaje
Chicken fillet with roquefort sauce and wild rice

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

ELS NOSTRES POSTRES / NUESTROS POSTRES / OUR DESERTS

Pastís de Sacher amb Xocolata Foundant
Pastel de Sacher con Chocolate Foundant
Sacher cake w/Foundant Chocolate

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics
Pastel de zanahoria con yogur y citricos
Carrot cake with yogurt and citrus

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 Limón
lemon Sorbet

Fruita del Temps sense Feina
Fruta del Tiempo sin Faena
Season Fruit Peeled

Gelat Biscuit amb Xocolata Foundant
Helado de Biscuit con Chocolate Foundant
Biscuit Ice Cream with Foundant Chocolate

Agua y refresco,vi
Agua o refresco,vino de la Casa y pan de coca (1 ración)
Water or soft drink ,wine and "Coca" bread (1 ration)