

**PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS**

Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb vinagreta de raim

*Amanida de salmon con vinagreta de lima*

*salmon salad with lime vinaigrette*

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 Cannellonii*

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesa i rucula

*Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y rucula*

*Beef carpaccio w/ parmesan cheese and arugula*

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*

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala

*Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Búfala*

*Mozzarella and Tomato Skyscraper*

Caldereta de peix

*Sopa de Pescado*

*Fish soap w/ shrimp and monkfish*

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)*

**SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE**

Entrecot de bou a la brasa amb verdures i patates roses

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

*Beef steak grilled with vegetables and French fries*

Fricando de vedella amb rovellons

*Fricando de ternera con rovellones*

*Veal fricassee w/ mushrooms*

Melos de porc amb salsa oporto i poma caramelitzada

*Meloso de cerdo con salsa oporto y manzana caramelizada*

*Mellow porc w/port sauced and caramelized apple*

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*

Filet d'Orada a la planxa amb verdures saltejades

*Filete de dorada a la plancha con verduras salteadas*

*Grilled dorada w/ sauted vegetables*

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*

Calamarcets del port de vilanova planxa amb all i julivert

*Calamarcitos del puerto de vilanova a la plancha con ajo y perejil*

*Grilled squid port of vilanova with garlic and parsley*

Confit de pato amb compota de poma

*Confit de pato con compota de manzana*

*Duck confit w/ apple compote*

Garro de Xai Confitat amb Patates i poma caramelitzada (suplement 5,9€)

*Codillo de Cordero Confitado con Patatas y manzana caramelizada (suplemento 5,9€)*

*Confit lamb knuckle with potatoes and apple (suplement 5.9€)*

Rapet de palamós a la planxa amb verdures saltejades (suplement 8,0€)

*Rape de palamós a la plancha con verduras salteajades (suplemento 8,0€)*

*Monkfish of Palamos iron with sauteed vegetables (suplement 8.0€)*

**ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / 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*

**Crema Catalana cremada l'antiga**

*Crema Catalana quemada a la antigua*

*Typical Catalan cream*

**Gelat Biscuit amb Xocolata Foundant**

*Helado de Biscuit con Chocolate Foundant*

*Biscuit Ice Cream with Foundant Chocolate*

**Iogourt centfocs amb coulis de fruits vermell**

*Iogourt centfocs con coulis de frutos rojos*

*Iogourt centfocs with coulis of red fruits*

**Sorbet de Llimona**

*Sorbete de Limón*

*lemon Sorbet*

**Pa, aigua o vi o refresc o Cervesa**

*Agua o refresco o cerveza o vino de la Casa y pan de coca (1 ración)*

*Water or soft drink or beer or wine and "Coca" bread (1 ration)*