

PRIMERS

Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb vinagreta de mostaza

*Ensalada de salmon con vinagreta de mostaza
salmon salad with mustard vinaigrette*

Caldereta de peix i marisc

*Caldereta de pescado y marisco
Fish and seafood stew*

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)*

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*

Pasta fresca d'appardelle saltejat amb all i gambes

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

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*

El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostit de Pagès

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

SEGONS

Paella senyoret

*Paella Seniores
Paella senyoret*

'Orada al horno amb patates xupxup

*Dorada al horno con patatas xupxup
Golden fish w/ potatoes xupxup*

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*

Entranya de vedella a la brasa con patates i verduras a la brasa

*Entraña de ternera a la brasa con patatas y verduras a la brasa
Grilled veal entrail w/ potatoes and grilled vegetables*

Llom de Lluç amb la musselina de all i tomaquet confitada

*Lomo de Merluza con muselina de ajo y tomate confitada
Hake loin w/ garlic mousselinne and tomato confit*

Costelles de porc a la barbacoa amb patates roses

*Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas fritas
Pork BBQ ribs w/ fries*

Fricando de vedella amb bolets

*Fricando de ternera con setas
Veal fricassee w/ mushrooms*

POSTRES

Fruita del temps sense feina

*Fruta del tiempo sin faena
Seasonal Fruit*

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics

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

Sorbet de mojito i melo osmotitzat amb llima i menta

*Sorbete de mojito y melon osmotizado con lima y menta
Mojito and osmosis melon sorbet w/ lime and mint*

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*

BODEGA

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)*