

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de quinoa amb formatge fresc, verdures i alvocat amb vinagreta de raïm

Ensalada de quinoa con queso fresco, verduras y aguacate con vinagreta de uvas

Quinoa salad with fresh cheese, vegetables and avocado with grape vinaigrette

Timbal d'escalivada de verdures amb formatge de cabra gratinat

Tambor de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado

Escalivada drum with gratin goat cheese (Roasted red peppers, onions and aubergines)

Pasta fresca de pappardelle amb salsa funghi

Pasta fresca de pappardelle con salsa funghi

Fresh pasta pappardelle with creamy mushroom sauce

Carpaccio de salmó amb oli de cibulet i llima (4,5€)

Carpaccio de salmón con aceite de cebollino y lima (4,5€)

Salmon carpaccio with chive and lime oil (4.5€)

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès

Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payes

Our typical roasted meat cannelloni

Burrata amb alvocat, tartar de tomàquet i salsa pesto (5,5€)

Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto (5,5€)

Burrata with avocado, tomato tartar and pesto sauce (5.5€)

Petals. de tomaquet y mozzarella de bufala amb salsa pesto

Petalos de tomate y mozzarella de bufala amb salsa pesto

Tomato petals and buffalo mozzarella skyscrapers with pesto sauce

Gaspaxo

Gazpacho

Gazpacho

Croquetes de pollastre al curry

Croquetas de pollo al curry

Chicken curry croquettes

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Fricandó de vedella amb arròs

Fricandó de ternera con arroz

Veal fricassee with rice

Pollastre de pages a la catalana

Pollo de pages a la catalana

Chicken catalán style

Sípia a la planxa amb verdures saltejades i salsa romesco (6,5€)

Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco (6,5€)

Grilled cuttlefish with sautéed vegetables and romesco sauce (6.5€)

Entranya de vedella a la brasa amb patates roses i verdures a la brasa

Entraña de ternera a la brasa con patatas fritas y verduras a la brasa

Grilled skirt steak with fried potatoes and grilled vegetables

Rotllets de pollastre farcit amb prunes i pinyons a la catalana amb poma confitada i salsa oporto

Rollitos de pollo relleno con ciruelas y piñones a la catalana con manzana confitada y salsa oporto

Chicken rolls stuffed with prunes and pine nuts with porto sauce and apple confit

Llom de lluç amb mussolina d'all, patates xup xup i tomàquet confitat

Lomo de merluza con muselina de ajo, patatas chup chup y tomate confitado

Hake loin with garlic mousseline, potaoes chup chup and candied tomato

Garro de xai confitat amb patates i poma caramel·litzada (9,5€)

Codillo de cordero confitado con patatas y manzana caramelizada (9,5€)

Confit lamb knuckle with potatoes and caramelized apple (9.5€)

Ploma de porc a la brasa amb verdures i patates al caliu i salsa chimichuri

Pluma de cerdo a la brasa con verduras y patatas al caliu y salsa chimichuri

Grilled pluma with vegetables and potatoes and chimichuri sauce

Orada al forn amb patates xupxup

Dorada al horno con patatas xupxup

Oven baked sea bream with potatoes xupxup

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES /DESERTS

Pastís sacher amb xocolata fondant
Pastel sacher con chocolate fondant
Sacher cake with fondant chocolate

Crema catalana cremada a l'antiga
Crema catalana quemada
Typical catalan cream

Fruita del temps sense feina
Fruta del tiempo sin faena
Seasonal fruit

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata fondant (3,5€)
Brownie con helado de vainilla y chocolate fondant (3,5€)
Brownie with vanilla ice cream and chocolate fondant (3.5€)

Gelat de vainilla amb xocolata fondant
Helado de vainilla con chocolate fondant
Vanilla ice cream with fondant chocolate

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

Pa, aigua o vi o refresc o Cervesa (1 unitat)
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)