

PRIMERS

Amanida de daus de mango i mozzarella amb vinagreta de mel

Ensalada de dados de mango y mozzarella con vinagreta de miel

Mango and mozzarella salad with honey vinaigrette

Burrata amb avocat, tartar de tomàquet i salsa pesto (suplement 4,5€)

Burrata con aguacate, tartar de tomate y salsa pesto (suplemento 4,5€)

Burrata w/ avocado, tomato tartar and pesto sauce (supplement 4.5€)

Sopa de peix i marisc amb picatostes

Sopa de pescado y marisco con picatostes

Fish and seafood soup

Gratacels de tomàquet i mozzarella de Búfala amb vinagreta de pinyons

Rascacielos de tomate y mozzarella de Búfala con vinagreta de piñones

Tomato and buffalo mozzarella skyscrapers with pine nuts vinaigrette

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 (suplement 4,5€)

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

Salmon carpaccio with chive and lime oil (supplement 4.5€)

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès

Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payes

Our typical meat cannelloni

Croquetes de pollastre al curri

Croquetas de pollo al curry

Chicken curry croquettes

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat

Tambor de escalivada con queso de cabra gratinado

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

SEGONS

Paella de peix seürets

Paella de pescado seürito

Seüret fish paella

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

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

Grilled skirt steak with straw potatoes and grilled vegetables

Orada al forn amb patates xupxup

Dorada al horno con patatas xupxup

Oven baked sea bream with potatoes xupxup

Galtes de rap a la marinera (suplement 6,5€)

Galtas de rape a la marinera (suplemento 6,5€)

Seafood monkfish galtas (supplement 6.5€)

Xuleta de porc ibèric a la brasa amb patates i verdures a la brasa

Chuleta de cerdo iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa

Grilled Iberian pork chop with potatoes and grilled vegetables

Fricandó de vedella amb arros

Fricandó de ternera con arroz

Veal fricassee with rice

Llom de Lluç amb la musselina d'all i tomaquet confitada

Lomo de Merluza con muselina de ajo y tomate confitada

Hake loin w/ garlic mousseline and tomato confit

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

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

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

Pop a la brasa amb salsa romesco (suplement 7,5€)

Pulpo a la brasa con salsa romesco (suplemento 7,5€)

Grilled octopus w/ romesco sauce (supplement 7.5€)

POSTRES

Profiterols amb xocolata
Profiteroles con chocolate
Profiteroles with chocolate

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells (suplement 3,0€)
Pastel de queso con coulis de frutos rojos (suplemento 3,0€)
Cheese cake with red fruit coulis (supplement 3.0€)

Milfulls de crema
Milhojas de crema
Mille-feuille with cream

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata fondant (suplement 3,0€)
Brownie con helado de vainilla y chocolate fondant (suplemento 3,0€)
Brownie with vanilla ice cream and chocolate fondant (supplement 3.0€)

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

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

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

BODEGA

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)