

ENTRANTS · ENTRANTES

Amanida de tomàquet confitat amb perles mozzarella, oliva Kalamata i salsa pesto
Ensalada de tomate confitado con perlas de mozzarella, olivas Kalamata y salsa pesto

Crema carbassa, ou a baixa temperatura i croustons de pernil
Crema de calabaza, huevo a baja temperatura i picatostes de jamón.

Canelons de pollastre rostit amb beixamel de bolets
Canelones de pollo rustido con bechamel de setas

Pasta saltejada amb verdures, llagostins i salsa de soja
Pasta salteada con verduras, langostinos y salsa de soja

PRINCIPALS · PRINCIPALES

Peix del dia amb verdures saltejades
Pescado del día con verduras salteadas

Entrecot de vedella amb albergínies en textures i salsa Cafè de París
Entrecot de ternera con berenjenas en texturas i salsa Café de París

Arròs d'ànec i pèsols
Arroz de pato y guisantes

Secret ibèric amb parmentiere de patata, cebes i salsa de vi negre Mas Tinell
Secreto ibérico con parmentiere de patata, cebolla perla i salsa de vino negro Mas Tinell












POSTRES · POSTRES

Lingot de mango i maracujà amb gelat de mango
Lingote de mango y maracuyá con helado de mango

Pastís de formatge cremós amb fruits vermells
Pastel de queso cremoso con frutos rojos

Amanida de fruita
Ensalada de fruta

Tarta de xocolata
Tarta de chocolate

12€	
12€	
14€	
12€	
18€	
20€	
17€	
18€	
6€	
6€	
5€	
6€	

STARTERS · ENTRÉES

Tomato salad with mozzarella pearls, Kalamata olives and pesto sauce
Salade de tomate aux perles de mozzarella, olives Kalamata et sauce pesto

Pumpkin cream, low-temperature egg and ham croutons
Crème de potiron, oeuf sous vide et croutons de jambon

Roasted chicken cannelloni with mushroom béchamel
Canelloni de poulet roti avec béchamel aux champignons

Sautéed pasta with vegetables, shrimps and soy sauce
Pâtes sautées aux légumes, crevettes et sauce soja

MAIN COURSES · PLAT PRINCIPAL

Fish with sautéed vegetables
Poisson aux légumes sautés

Beef entrecot with textured aubergines and “Café de Paris” sauce
Entrecote de boeuf aux aubergines texturées et sauce Café de Paris

Duck rice and peas
Riz au canard et petit pois

Iberian pork “secreto” with potato parmentiere, pearl onions and Mas Tinell black wine sauce
Porc ibérique “secreto” avec parmentière, oignons perlés et sauce au vin noir Mas Tinell










DESSERTS · DESSERTS

Mango and passion fruit ingot wth mango ice cream
Lingot de mangue et fruit de la passion avec glace à la mangue

Creamy Cheesecake with red berries
Cheesecake crémeux aux fruits rouges

Seasonal fruit salad
Salade de fruits

Chocolat cake
Gateau au chocolat

12€	
12€	
14€	
14€	
18€	
20€	
17€	
18€	
6€	
6€	
5€	
6€	