



Menú del 11 al 17 de Marzo

Amanida de foie micuit amb mermelada de maduixes, tomàquets cherry, escarola , reducció de PX i les seves torrades
Ensalada de foie micuit con mermelada de fresitas, tomates cherry, escarola frise con reducción de PX y sus tostaditas
Foie micuit salad with strawberry jam, cherry tomatoes, endive frise with PX reduction and toast



Crema de carabassa amb aigua d'azahar, xampinyons, trompetes de la mort i saltejat de braó a baixa temperatura
Crema de calabaza con agua de azahar y champiñones, trompetas de la muerte y salteado de codillo
Cream of pumpkin with orange blossom water and mushrooms, trumpets of death and sautéed pork elbow

Canelons tradicionals amb salsa soubise, làmines de idiazábal i pinyons
Canelones tradicional con salsa soubise, láminas de idiazábal y piñones.
Traditional cannelloni with soubise sauce, slices of idiazabal and pine nuts



Terrina de lletó en el seu suc amb trinxat de la Cerdanya, tacs de calçots en tempura i xips de bacon
Terrina de cordero lechal en su jugo con trinxat de la Cerdaña, tacos de calçots en tempura y chips de bacon
Terrine of suckling lamb in its juice with trinxat de la Cerdaña, "calçots en tempura" and bacon chips



Peix de llotja a la planxa amb verdures fresques de temporada saltejades
Pescado de lonja a la plancha con verduras frescas de temporada salteadas
Fresh -caught fish on the grill with sautéed seasonal fresh vegetables



Secret ibèric amb carbassó farcit de formatge de torta del casar , cebetes caramelitzades i patates reixa
Secreto ibérico con vasito de calabacín relleno de torta del casar suave, cebollitas caramelizadas y patatas reja.
Iberian secret with zucchini stuffed with torta del casar cheese, caramelized onions and grilled potatoes



Taten de poma caramelitzada amb gelat de creme brulee
Taten de manzana caramelizada con helado de creme brulee
Caramelized apple taten with creme brulee ice cream



Mousse de xocolata en 2 textures amb gerd
Mousse de chocolate en 2 texturas con frambuesas
Chocolate mousse 2 textures with raspberries



Fruita de temporada
Fruta de temporada
Seasonal fruit

* **Puede contener** también sésamo, huevos, cereales con gluten y frutos secos.

Agua y café incluido, con 1 copa de vinos y cavas Mastinell DO Penedés. Cerveza y refrescos no incluidos.

Aigua i cafè inclòs, amb 1 copa de vins i caves Mastinell DO Penedès. Cervesa i refrescs no inclosos.

Water and coffee included, with 1 glass of wines & cavas Mastinell DO Penedès. Beer and soft drinks not included.

Menú migdia de dilluns a divendres **22€**, nits, cap de semana i festius **27€**
Menú mediodía de lunes a viernes **22€**, noches, fin de semana y festivos **27€**
Lunch menu from Monday to Friday **22€**, nights, weekend & bank holidays **27€**

Horaris / Horarios / Schedules

12:30 – 16:00h

20:00 – 22:30h