



## Menú del 3 al 9 de Diciembre

### Amanida de formatge brie amb pernil ibèric, rucula, canonges selvàtics amb vinagreta de tomaquet con case i fruits secs.

Ensalada de queso brie con jamón ibérico, rucula, canonigo selvático con vinagreta de tomate con case y frutos secos.  
Brie cheese and iberian ham salad, arugula with nuts and con case tomato vinaigrette.



### Crema de carxofa amb crudites brunoise de pernil ibèric i saltat de xampinyons.

Crema de alcachofa con sus crudites, brunoise de jamón ibérico y salteados de champiñones.  
Artichoke cream with cruditees, iberian ham brunoise and sauteed mushrooms.

### Tortellini amb salsa bolognesa, migues de formatge mato, xips de parmesà i mini brots de remolatxa.

Tortellini con salsa boloñesa, migas de queso mato, chips de parmesano y mini brotes de remolacha.  
Tortellini bolognese, mato cheese shavings, parmesan chips and beetroot shoots.



### Entrecot de vedella de Girona amb graten de bacó al aroma de trufa blanca, tempura d'espàrrecs de marge, xips de iuca i salsa suau de moscatell.

Entrecot de ternera de Girona con graten de Bacon al aroma de trufa blanca, tempura de espárragos trigueros, chips de yuca y salsa suave de moscatel.

Girona veal entrecotte with white truffle flavour bacon gratin, wild asparagus tempura, yucca chips and moscatel sauce.



### 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



### Solomillo de porc ibèric amb trinxat de la Cerdanya, papada ibèrica cruixent i salsa suau de foie.

Solomillo de cerdo ibérico con trinxat de la Cerdaña, papada ibérica crujiente y salsa suave de foie.  
Iberian pork sirloin with Cerdaña trinxat, crispy iberian pork jowl and foie sauce.

### Crumble de poma amb gelat de vainilla de Madagascar i salsa de xocolata líquid.

Crumble de manzana con helado de vainilla de Madagascar y salsa de chocolate líquido.  
Apple crumble with Madagascar vanilla ice cream and chocolate sauce.



### Selva negra amb macedònia de fruits vermells.

Selva negra con macedonia de frutos rojos.  
Black forest with red fruits salad



### Fruita de temporada

Fruita de temporada  
Seasonal fruit

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

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

Agua y café incluido, con vinos y cavas Mastinell DO Penedés. Cerveza y refrescos no incluidos.  
Water and coffee included, with wines & cavas Mastinell DO Penedés. 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