



Menú del 11 al 17 de Febrero

Amanida de salmó marinat amb aranja rosa, taronges, formatge feta i vinagreta de nous
Ensalada de salmón marinado con pomelo rosa, naranjas, queso feta y vinagreta de nueces
Marinated salmon salad with pink grapefruit, oranges, feta cheese and walnut vinaigrette



Crema de carxofes amb crudites de tomàquet concase, xampinyons i xips de bacon
Crema de alcachofas con crudites de tomate con case, champiñones y chips de bacon
Cream of artichokes with concase tomato crudites, mushrooms and Bacon chips

Rigatoni amb salsa putanesca d'olives, anxoves, verdures i cardinale de gambes
Rigatoni con salsa putanesca de olivas, anchoas, verduritas y cardinale de gambas
Rigatoni with putanesca sauce of olives, anchovies, vegetables and cardinale of prawns



Confit d'ànec amb strudel de pasta philo farcida de poma caramel.litzada, cebes perla i salsa de prunes
Confit de pato con strudel de pasta philo rellena de manzana caramelizada, cebollitas perla y salsa de ciruelas
Confit of duck with strudel of philo pasta stuffed with caramelized apple, pearl onions and plum 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



Presa ibèrica amb graten de patata, tacs de calçots en tempura amb romesco i salsa de brandy
Presa ibèrica con graten de patata, tacs de calçots en tempura con romesco y salsa de brandy
Iberian prey with potato gratin, "calçots" tacs in tempura with romesco and brandy sauce



Mil fulles de crema pastissera amb chantilly i maduixot de temporada
Milhojas de crema pastelera con chantilly y fresón de temporada
Millefeuilles of pastry cream with chantilly and seasonal strawberry



Pastís massini amb decoració de xocolata blanca
Tarta massini con decoración de chocolate blanco
Massini cake with white chocolate decoration



Fruita de temporada
Fruta de temporada
Seasonal fruit

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

Aigua i cafè inclòs, amb 1 copa de vins i caves Mastinell DO Penedès. Cervesa i refrescs no inclosos.
Agua y café incluido, con 1 copa de vinos y cavas Mastinell DO Penedés. Cerveza y refrescos no incluidos.
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