



## Menú del 13 al 19 de Maig

### Amanida de brots tendres amb alvocat, crotons, formatge feta, tomàquet cherry, cogombre i vinagreta de maduixes.

Ensalada de brotes tiernos con aguacate, crotones, queso feta, tomate cherry, pepino y vinagreta de fresas.  
Soft buds salad with avocado, croutons, feta cheese, cherry tomatoes, cucumber and strawberry vinaigrette.



### Crema de carxofes amb tomàquet, perles de mozzarella i xips de pastanaga.

Crema de alcachofas con tomate, perlas de mozzarella y chips de zanahoria.  
Artichoke soup with tomatoes, fresh mozzarella and carrot chips.



### Risotto mariner amb llagostins, musclos i cloïsses gallegues.

Risotto mariner con langostinos, mejillones y almejas gallegas.  
Seafood risotto with prawns, mussels and Galician clams.



### Melòs de vedella amb patata, mojo vermell, endívies a la planxa i salsa de foie al oporto.

Meloso de ternera con patata, mojo rojo, endivias a la plancha y salsa de foie al oporto.  
Tender veal with potatoes, red mojo, grilled endives and foie sauce with porto reduction.



### Confit d'ànec amb saltejat de prunes, salsa de raïm i xips de plàtan.

Confit de pato con salteado de ciruelas, salsa de uvas y chips de plátano.  
Duck confit with sautéed plums, grape sauce and banana chips.

### Peix de llotja a la planxa amb verdures fresques de temporada saltejades.

Pescado de lonja a la plancha con verduritas frescas de temporada salteadas.  
Grilled catch of the day garnished with sautéed seasonal vegetables.



### Pannacotta de baileys amb gelat de cafè i crema anglesa.

Pannacotta de baileys con helado de café y crema inglesa.  
Baileys pannacotta with coffee ice cream and English custard.



### Flor de coco amb taronja vermella i base de galeta.

Flor de coco con naranja roja y base de galleta.  
Coconut flower with blood orange and a cookie dough.



### Selecció de fruites de temporada.

Selección de frutas de temporada.  
Seasonal fruit selection.

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

Gluten/ Cereals	Crustáceos/Crustaceans	Pescado/Fish	Cacahuets/Peanuts	Huevos/Eggs	Soja/Soy	Làcteos/Dairy
Frutos secos/Dried fruits	Apio/Celery	Mostaza/Mustard	Sésamo/Sesame	Sulfitos/Sulfites	Altramuz/Lupin	Moluscos/Molluscs

**Agua, cafè i una copa de vi o cava Mastinell D.O. Penedès inclòs**  
Agua, café y una copa de vino o cava Mastinell D.O. Penedés incluido  
Water, coffee and one glass of wine or cava Mastinell D.O. Penedès included

\* Máximo 10 personas. Para grupos superiores contáctenos al 932 144 163. Maximum 10 people. For bigger groups contact us at 932 144 163.  
\* Cervesa i refrescs no inclosos / Cerveza y refrescos no incluidos / 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 – 22:00h