



Menú del 15 al 21 d' Abril

Xató del Garraf amb salsa romesco, olives, anchoves i bacallà confitat amb oli d'herbes fresques.
 Xató del Garraf con salsa romesco, olivas, anchoas y bacalao confitado con aceite de hierbas frescas.
 "Xató" salad with romesco sauce, olives, anchovies and confit cod with fresh herbs oil.



Crema d'all amb ametlles, xampinyons a la planxa, pernil ibèric i xips de moniato vermell.
 Ajoblanco suave con almendras, champiñones a la plancha, jamón ibérico y chips de boniato
 Soft white garlic cream with almonds, grilled mushrooms, iberian ham and sweet potato chips.



Saltejat mariner amb rigattoni, llagostins, musclos, xipirons i salsa de marisc.
 Salteado marinero con rigattoni, langostinos, mejillones, chipirones y salsa de marisco.
 Sailor sautéed with rigattoni, shrimps, mussels, baby squids and seafood sauce.



Risotto ibèric amb pèsols, bacó i pebrots del piquillo.
 Risotto ibérico con guisantes, bacon y pimientos del piquillo.
 Iberian risotto with peas, bacon and piquillo peppers.

Terrina de lletó en el seu brou amb cous-cous de verduretes a l'aroma de menta, humus de remolatxa i les seves xips.
 Terrina de lechazo en su jugo con cous-cous de verduritas al aroma de menta, humus de remolacha y sus chips.
 Suckling veal in its juice with cous-cous of vegetables with mint aroma, humus of beetroot and its chips.

Peix de llotja a la planxa amb verduretes fresques de temporada saltejades
 Pescado de lonja a la plancha con verduritas frescas de temporada salteadas
 Grilled fresh fish from the market garnished with sautéed seasonal vegetables



Torrijas de xocolata blanc amb gelat de canyella i pols de cacau.
 Torrijas de chocolate blanco con helado de canela y polvo de cacao.
 White chocolate torrijas with cinnamon ice cream and cocoa powder.



Mousse de crema catalana amb guarnició de fruits vermells.
 Mousse de crema catalana con adornos de frutos rojos.
 Catalan cream mousse with red fruit ornaments.



Selecció de fruites de temporada
 Selección de frutas de temporada
 Seasonal fruit

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

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

Aigua, 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. Penedés included

* Máximo 10 personas. Para grupos superiores contáctenos al 933 168 700. Maximum 10 people. For bigger groups contact us at 933 168 700.
 * 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