

MENU 24/02/20 – 01/03/20

Amanida de brots amb formatge fresc i cogombre amb tomàquets cherri, nous i olivada.

Ensalada de brotes con queso fresco y pepino con tomates cherri, nueces i olivada.
Sprout salad with fresh cheese & cucumber with cherry tomato, walnuts & olive tapenade.



Sopa de pa i all amb ou poché i torrada de formatge.
Sopa de pan y ajo con huevo poché y tostada de queso.
Creamy garlic & bread soup with poached egg & cheese toast.



Canelons tradicional amb beixamel de ceps.
Canelones tradicional con bechamel de setas.
Traditional cannelloni with mushroom béchamel sauce.



Carpaccio de vedella amb ceps escabetsats, tàperes i pinyons.
Carpaccio de ternera con boletos escabechados, alcaparras y piñones.
Veal carpaccio with pickled boletus, capers & pine nuts.
(Suplement de 5€, suplemento de 5€, 5€ extra charge)



Risotto de garrí confitat amb pebrots de padró.
Risotto de cochinillo confitado con pimientos del padró.
Candied piglet risotto with Padrón peppers.

Cuixes de pollastre a la catalana amb ceba perla, naps i Parmentiere de patata i daikon.
Muslos de pollo a la catalana con cebolla perla, nabos y parmentiere de patata y daikon.
Catalonian chicken thighs with Pearl onion, turnip and potato & daikon parmentier.



Peix a la planxa amb verdures fresques de temporada satejades.
Pescado de lonja a la plancha con verduritas frescas de temporada salteadas.
Grilled fish of the day garnished with sautéed seasonal vegetables.



Entrecot de vedella amb bolets variats, salsa de foie i patata platerets.
Entrecote de ternera con setas variadas, salsa de foie y patata platillo.
Rib-eye steak with assorted mushrooms, foie sauce and saucer potato.
(Suplement de 5€, suplemento de 5€, 5€ extra charge)



Natilles de pistatxo amb el seu gelat
Natillas de pistacho con su helado.
Pistachio custard with ice cream.



Mousse de xocolata blanca i maracujà.
Mousse de chocolate blanco y maracujá.
White chocolate & maracuya mousse.



Selecció de fruita fresca de temporada.
Selección de fruta fresca de temporada.
Seasonal fresh fruit selection.

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

*Cervesa i refrescs no inclosos *Cerveza y refrescos no incluidos *Beer and soft drinks not included

22€ IVA INCL. (VAT INCL.)

MENÚ MIGDIA DE DILLUNS A DIVENDRES · MENÚ MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES · LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

27€ IVA INCL. (VAT INCL.) CAP DE SEMANA I FESTIUS MIGDIA · FIN DE SEMANA Y FESTIVOS MEDIODÍA · WEEKEND & BANK HOLIDAYS LUNCH

Màxim 10 persones. Per a grups superiors contactins al 932 144 163 · Máximo 10 personas. Para grupos superiores contáctenos al 932 144 163

Maximum 10 people. For bigger groups contact us at 932 144 163

													
CONTIENE GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN	HUEVOS EGGS	PECSCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS MILK	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	GRANOS DE SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES LUPINS	MOLUSCOS SHELLFISH