

**MENÚ DEL 9 AL 15 DE SETEMBRE**  
**MENÚ DEL 9 AL 15 DE SEPTIEMBRE**  
**MENU FROM 9<sup>TH</sup> UNTIL SEPTEMBER 15<sup>ST</sup>**

**Amanida de maduixot amb figues negres, pernil de glà, espàrrecs blancs i vinagreta d ametilles granillo**

Ensalada de fresón con higos negros, jamón ibérico, espárragos blancos y vinagreta de almendras granillo

*Strawberry salad with black figs, Iberian ham, white asparagus and granillo almond vinaigrette*

**Gaspatxo de tomàquet raff amb croutons de pa negre, llagostins i caviar d oli d oliva verge**

Gazpacho de tomate raff con croutons de pan negro, langostinos y caviar de aceite de oliva virgen

Tomato raff gazpacho with black bread croutons, prawns and virgin olive oil **caviar**

**Saltat de carbassó, faveses baby, botifarra del perol, alls tendres i anelles de ceba de Figueres cruixents**

Salteado de calabacín, habitas baby, butifarra del perol, ajos tiernos y aros de cebolla de Figueres cruixents

Sauteed zucchini, baby beans, butifarra of the perol, garlic and onion rings of crunchy Figueres

**Wok de noodels amb kale, gírgoles, pastanaga, tomaquès cherry, pollastre i salsa d ostres**

Wok de nudels con kale, gírgolas, zanahoria, tomatitos cherry, pollo y salsa de ostras.

*Nudles wok with kale, gírgolas, carrots, cherry tomatoes, chicken and oyster sauce*

**Garrinet a baixa temperatura rostí a la graella amb mongeta verda embolicada amb bacon, pebrots del padró i chips de patata morada**

Cochinillo cocinado a baja temperatura y rustido a la plancha con atadillo de judía verde envuelta en bacon, pimientos del padró y chips de patata morada con salsa de brandy

*Suckling pig cooked at low temperature and grilled with green beans wrapped in bacon, padron peppers and purple potato chips with brandy 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

*Grilled catch of the day garnished with sautéed seasonal vegetables.*

**Lingots de xocolata amb gelat de praliné i torradetes d avellana caramelitzada**

Lingote de chocolate helado con praline y tostaditas de avellana caramelizada

*Frozen chocolate ingot with praline and caramelized hazelnut toasts*

**Cubs de albercóc amb sopeta de coco freda i escuma de pinya colada**

Cubitos de albaricque con sopita de coco fría y espuma de piña colada

*Apricot cubes with cold coconut soup and piña colada foam*

**Sel tecció de fruita de temporada.**

Selección de fruta de temporada.

*Seasonal 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. Penedès incluido \*Water, coffee and one glass of wine of cava Mastinell D.O. Penedès 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 · FIN DE SEMANA Y FESTIVOS · WEEKEND & BANK HOLIDAYS**

**HORARIS / HORARIOS / SCHEDULES:** 12:30-16:00 · 20:00-22:00

**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	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS MILK	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	GRANOS DE SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUÇES LUPINS	MOLUSCOS SHELLFISH