

MENÚ DIARI – MENÚ DEL DIA – MENU DU JOUR – MENU OF THE DAY

PRIMERS PLATS – PRIMEROS PLATOS – PREMIERS PLATS – STARTERS

Carpaccio de remolatxa, salmó curat, formatge straciatella i vinagreta de verdures, mostassa i anet

Carpaccio de remolacha, salmón curado, queso straciatella y vinagreta de verduras, mostaza y eneldo

Carpaccio de betteraves, saumon salé, straciatella et vinaigrette de légumes, moutarde et aneth

Beet carpaccio, cured salmon, straciatella cheese and vegetable vinaigrette, mustard and dill



Vichyssoise de porros amb botifarra negra i oli de bolets

Vichyssoise de puerros con butifarra negra y aceite de setas

Vichyssoise de poireau au boudin noir et huile de champignons

Leek vichyssoise with black sausage and mushroom oil



EX
DÈTENS DE LACTOS
I SÀLIFOS

Pastis tatin de verdures amb oli d'herbes aromàtiques

Tarta tatin de verdures con aceite de hierbas aromáticas

Tatin de légumes à l'huile d'herbes aromatiques

Vegetable tatin cakes with aromatic herb oil



Ou fregit amb migas de sobrassada, bacon i mel

Huevo frito con migas de sobrasada, bacon y miel

Oeuf frit avec chapelure sobrasada, bacon et miel

Fried eggs with sobrasada crumbs, bacon and honey



EX

Espaguetis al nero di sepia amb gambetes y musclos amb salsa marinera

Espaguetis al nero di sepia con gambas y mejillones con salsa marinera

Spaghetti nero di sepia aux crevettes et moules à la sauce de la mer

Spaghetti nero di sepia with prawns and mussels with sea sauce



SEGONS PLATS – SEGUNDOS PLATOS – PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Llobarro amb samfaina de patata i bolets amb salsa d'all escalivat

Lubina con pisto de patata y setas con salsa de ajo asado

Loup de mer avec ratatouille de pommes de terre et champignons avec sauce à l'ail rôti

Sea bass with potato ratatouille and mushrooms with roasted garlic sauce



Pollastre del corral guisat amb cebetes i ceps

Pollo del corral guisado con cebollitas y setas

Poulet cuit aux oignons et champignons

Chicken stewed with onions and mushrooms



EX
DÈTENS DE LACTOS
I SÀLIFOS

Risotto de verdures i formatge gorgonzola

Risotto de verduras y queso gorgonzola

Risotto aux légumes et fromage gorgonzola

Vegetable risotto and gorgonzola cheese



EX
DÈTENS DE LACTOS
I SÀLIFOS

Costella de vaca a baixa temperatura amb puré de patata i chimichurri casolà (supl. 3 €)

Costilla de vaca a baja temperatura con puré de patata y chimichurri casero

Côte de boeuf basse température avec purée de pomme de terre et chimichurri maison

Low temperature beef rib with mashed potato and homemade chimichurri



EX
DÈTENS DE LACTOS
I SÀLIFOS

Pota de pop amb patates al forn, romesco i salsa de rap i calamar (supl. 5 €)

Pata de pulpo con patatas al horno, romesco y salsa de rape y calamar

Cuisse de poulpe avec pommes de terre au four, sauce romesco et lotte et calamar

Octopus leg with baked potatoes, romesco and monkfish and squid sauce



POSTRES – POSTRES – DESSERTS – DESSERTS

Amanida de fruites amb coulis de fruits vermells

Ensalada de frutas con coulis de frutos rojos

Salade de fruits au coulis de fruits rouges

Fruit salad with red fruit coulis



EX
DÈTENS DE LACTOS
I SÀLIFOS

Flamet del cel amb crema xantillí

Tocinillo del cielo con crema chantillí

Flamet du ciel à la crème de xantilli

Flamet of the sky with xantillí cream



EX
DÈTENS DE LACTOS
I SÀLIFOS

Crema de llimona amb merengue i pasta trencada

Crema de limón con merengue y pasta quebrada

Crème de citron avec meringue et pâtes brisées

Lemon cream with meringue and broken pasta



Coulant de xocolata amb gelat d'ametlla

Coulant de chocolate con helado de almendra

Coulant au chocolat avec glace aux amandes

Chocolate coulant with almond ice cream



EX
DÈTENS DE LACTOS
I SÀLIFOS

Assortiment de gelats i sorbets

Surtido de helados y sorbetes

Assortiment de glaces et sorbets

Assortment of ice cream and sorbets



EX

25,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic 18€ IVA inclòs)

(Escogiendo plato único 18€ IVA incl.)

(Le choix d'un plat unique 18€ inclus)

(Choosing single dish 18€ tax incl.)

Pa - pan - pain - bread (Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50€).

1 beguda - 1 bebida - 1 boisson - 1 drink (1/2 aigua o 1/2 vi de la casa Espiadimonis o copa de cervesa o Estrella o refresc de 35 cl).

Cafè, tallat o infusió (cigaló amb suplement de 0,50€).