

# MENÚ DE TEMPORADA

## ENTRANTS

ESCOLLIR ENTRE:

**ALBERGÍNIA AL FORN AMB FORMATGE DE CABRA, PICO DE GALLO I XISTORRA CRUIXENT**

BERENJENA AL HORNO CON QUESO DE CABRA, PICO DE GALLO Y CHISTORRA CRUJIENTE

**SALMOREJO DE SARDINA FUMADA, CIRERES, CREMA DE FORMATGE I ALFÀBREGA CRISPY**

SALMOREJO DE SARDINA AHUMADA, CEREZAS, CREMA DE QUESO Y ALBAHACA CRISPY

**BOWL SALAD DE QUINOA AMB TARONGES, PRUNES SEQUES, ESPINACS, NOUS I VINAGRETA DE LLIMONA DOLÇA**

BOWL SALAD DE QUINOA CON NARANJAS, CIRUELAS SECAS, ESPINACAS, NUECES Y VINAGRETA DE LIMA

**MEZZI RIGATONI A LA BOLONYESA AMB PARMESÀ I FARIGOLA**

MEZZI RIGATONI A LA BOLOÑESA CON PARMESANO Y TOMILLO

## PRINCIPALS

ESCOLLIR ENTRE:

**FIDEUÀ DEL MARKET**

FIDEUÀ DEL MARKET

**PARRILLADA DE CARN AMB PATATES I PEBROTS DEL PADRÓ**

PARRILLADA DE CARNE CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

**CANELÓ DE BACALLÀ AMB ALLS TENDRES ROSTITS, SOFREGIT DE TOMÀQUET I PINYONS**

CANELÓN DE BACALAO CON AJOS TIERNOS ASADOS, SOFRITO DE TOMATE Y PIÑONES

**PEIX DEL DÍA**

PESCADO DEL DIA

## POSTRES

ESCOLLIR ENTRE:

**TIMBAÓ (CREMA CATALANA, XOCOLATA I GELAT DE TORRÓ)**

TIMBAÓN (CREMA CATALANA, CHOCOLATE Y HELADO DE TURRÓN)

**ESPONJÓS DE IOGURT GREC, SORBET DE GERDS I FRUITES VERMELLES CONFITADES**

ESPONJOSO DE YOGURT GRIEGO, SORBETE DE FRAMBUESA Y FRUTOS ROJOS CONFITADOS

**CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE VAINILLA I COULIS DE CAMEL**

CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE VAINILLA Y COULIS DE CARAMELO

**COOKIE DE XOCOLATA AMB GELAT DE XOCOLATA**

COOKIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE CHOCOLATE

**AIGUA, REFRESC, CERVESA O VI DE LA CASA**

**24.95**

IVA INCLÒS  
INCLOU UNA BEGUDA I PA.  
NO INCLOU CAFÈ.

# SEASONAL MENU

## STARTER

TO CHOOSE

**AUBERGINE ROASTED WITH GOAT CHEESE, PICO DE GALLO AND CRISPY CHISTORRA**

AUBERGINE CUIE AU FOUR AVEC FROMAGE DE CHÈVRE, PICO DE GALLO ET CHISTORRA CROUSTILLANTE

**SALMOREJO WITH SMOKED SARDINE, CHERRIES, CREAM CHEESE AND CRISPY BASIL**

SALMOREJO AVEC SARDINE FUMÉE, CERISES, FROMAGE À LA CRÈME ET BASILIC CROUSTILLANT

**BOWL SALAD OF QUINOA WITH ORANGE, PRUNES, FRESH SPINACH, WALNUTS AND LIME VINAIGRETTE**

BOWL SALAD DE QUINOA À L'ORANGE, PRUNES SÉCHÉES, ÉPINARDS FRAIS, NOIX ET VINAGRETE AU CITRON

**MEZZI RIGATONI BOLOGNESE AU GRATIN WITH PARMESAN ANB THYME**

MEZZI RIGATONI À LA BOLOGNAISE AVEC PROVOLONE GRATINÉ ET THYM

## MAIN

TO CHOOSE:

**MARKET FIDEUÀ**

FIDEUÀ DEL MARKET

**MIX GRILL MEAT WITH POTATOES AND PADRÓN PEPPERS**

VIANDE GRILLÉE AVEC POMMES DE TERRE ET PIMENTS PADRÓN

**COD CANNELONI WITH ROASTED GARLIC AND TOMATO SOFRITO WITH BASIL, PINE NUTS AND PARMESAN**

CANNELONI DE CABILLAUD ET D'AIL, RÔTI À LA SAUCE TOMATE AVEC BASILIC, PIGNONG DE PIN ET PARMESAN

**FISH OF THE DAY**

POISSON DU JOUR

## DESSERTS

TO CHOOSE:

**TIMBAON ( CREMA CATALANA, NOUGAT ICE CREAM AND CHOCOLATE**

TIMBAON (CREME BRULÉE, GLACE NOUGAT ET CHOCOLAT)

**GREEK-YOGHURT SPONGE RASPBERRY SORBET AND CONFIT RED-BERRIES**

MOUSSE AU YAOURT GREC, SORBET À LA FRAMBOISE ET FRUITS ROUGES CONFITS

**FRESH PINEAPPLE CARPACCIO WITH VAINILLA ICE CREAM AND CARAMEL COULIS**

CARPACCIO D'ANANAS AVEC GLACE À LA VANILLE ET COULIS DE CAMEL

**CREAM PROFITEROLES WITH CHOCOLATE SAUCE WITH CHOCOLATE SAUCE**

PROFITEROLES À LA CHANTILLY

**WATER, SODA, BEER OR HOUSE WINE**

**24.95**

**VAT INCLUDED**  
INCLUDES A DRINK AND BREAD.  
COFFEES NOT INCLUDED.