

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, GERDS, CREMA DE FORMATGE I ALFÀBREGA CRISPY

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

AMANIDA DE FIGUES AMB PERNIL I VINAGRETA DE GERDS

ENSALADA DE HIGOS CON JAMÓN Y VINAGRETA DE FRAMBUESA

OUS ESTRELLATS AMB GAMBETA DE VIDRE

HUEVOS ESTRELLADOS CON GAMBITA DE CRISTAL

PRINCIPALS

ESCOLLIR ENTRE:

FIDEUS A LA CASSOLA (min 2pax)

FIDEOS A LA CAZUELA (min 2pax)

BRAÓ AL FORN AMB PARMENTIER DE PATATES

CODILLO AL HORNO CON PARMENTIER DE PATATAS

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)

PROFITEROLS FARCITS DE NATA AMB XOCOLATA

PROFITEROLES RELLENOS DE NATA Y CHOCOLATE

CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE VAINILLA I COULIS DE CAMEL

CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE VAINILLA Y COULIS DE CAMELO

UN CLÀSSIC, PA AMB OLI I XOCOLATA

UN CLÁSICO, PAN CON ACEITE Y 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, RASPBERRIES, CREAM CHEESE AND CRISPY BASIL

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

FIG SALAD WITH HAM AND RASPBERRY VINAIGRETTE

SALADE DE FIGUES AVEC HAMBON ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

FRIED EGGS WITH GLASS SHRIMPS

OEUFS CASSÉ AVEC CREVETTES DE VERRE

MAIN

TO CHOOSE:

CASSEROLE NOODLES (min 2pax)

NOUILLES EN CASSEROLE (min 2pax)

ROASTED PORK KNUCKLE WITH POTATO PARMENTIER

JARRET DE PORC RÔTI AVEC PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

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)

CREAM FILLED PROFITEROLES WITH CHOCOLATE

PROFITEROLES FOURRÉS À LA CRÈME AVEC CHOCOLAT

FRESH PINEAPPLE CARPACCIO WITH VAINILLA ICE CREAM AND CARAMEL COULIS

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

A CLASSIC, BREAD WITH OLIVE OIL AND CHOCOLATE

UN CLASSIQUE, PAIN AVEC HUILLE D'OLIVE ET CHOCOLAT

WATER, SODA, BEER OR HOUSE WINE

24.95

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