

MENÚ MIGDIA · MENÚ MEDIODÍA

PRIMERS · PRIMEROS

Tàrtar de tomàquet i alvocat amb torrades

Tártar de tomate y aguacate con tostaditas

Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb poma, nous torrades i vinagreta de mel i mostassa

Ensalada de queso de cabra caramelizado con manzana, nueces tostadas y vinagreta de miel y mostaza

Raviolis farcits de burrata amb salsa de pesto suau

Raviolis rellenos de burrata con salsa de pesto suave

Crema de carabassa rostida amb taronja i oli de trufa

Crema de calabaza asada con naranja y aceite de trufa

Assortiment de croquetes · Surtido de croquetas

SEGONS · SEGUNDOS

Cassoleta de pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà

Cazuelita de pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao

Botifarra de pagès a la planxa amb mongeta blanca

Butifarra de payés a la plancha con alubias blancas

Filet de dorada a la planxa amb la seva guarnició

Filete de dorada a la plancha con su guarnición

Cassoleta d'estofat de vedella amb patates i bolets

Cazuelita de estofado de ternera con patatas y setas

Ous trencats amb sobrassada i mel · Huevos rotos con sobrada y miel

Entrecot 'lomo alto' 300 g amb patates i pebrots (Supl. +4 €)

Entrecot 'lomo alto' 300 g con patatas y pimientos (Supl. +4 €)

POSTRES

logurt grec amb daus de mango

Yogur griego con dados de mango

Brownie de xocolata · Brownie de chocolate

Flam casolà de cafè · Flan casero de café

Carpaccio de pinya · Carpaccio de piña

Bola de gelat · Bola de helado

19,50€

IVA incl.

Canya, copa de vi o aigua
Caña, copa de vino o agua

Pa inclòs · Pan incluido

LUNCH MENU · MENÚ DÉJEUNER

STARTERS · ENTRÉES

Tomato and avocado tartare with toasts

Tartare de tomate et avocat avec ses petits toasts

Caramelized goat cheese salad with apple, toasted walnuts, and honey-mustard vinaigrette

Salade de fromage de chèvre caramélisé avec pomme, noix grillées et vinaigrette miel-moutarde

Burrata stuffed ravioli with mild pesto sauce

Raviolis farcis à la burrata avec sauce pesto douce

Roasted pumpkin cream with orange and truffle oil

Crème de potiron rôtie à l'orange et huile de truffe

Assortment of croquettes · Assortiment de croquettes

MAIN COURSES · PLATS PRINCIPAUX

Piquillo peppers stuffed with cod brandade

Petite cocotte de poivrons del piquillo farcis à la brandade de morue

Grilled local pork sausage with white beans

Saucisse de pays grillée à la planche avec haricots blancs

Grilled sea bream fillet with garnish

Filet de dorade à la planche avec sa garniture

Beef stew with potatoes and mushrooms

Petite cocotte de ragoût de bœuf avec pommes de terre et champignons

Broken eggs with 'sobrassada' and honey

Œufs cassés avec sobrassada et miel

Ribeye steak (300g) with potatoes and peppers (Supl. +4 €)

Entrecôte (300g) avec pommes de terre et poivrons (Supl. +4 €)

DESSERTS

Greek yogurt with mango cubes

Yaourt grec avec dés de mangue

Chocolate brownie · Brownie au chocolat

Homemade coffee flan · Flan maison au café

Pineapple carpaccio · Carpaccio d'ananas

Scoop of ice cream · Boule de glace

19,50€

IVA incl.

Bread included · Pain inclus

Small beer, glass of wine, or water

Bière pression, verre de vin ou eau



Menu available for lunch from Tuesday to Friday
Menu disponible pour le déjeuner du mardi au vendredi