



SUGGERIMENTS

Lasanya de Carxofes, Espàrrecs Verds i Llagostins

Lasaña de Alcachofas, Espàrregos Verdes y Langostinos
14,30 € (supl. menú 8,30 €)

Anxoves del Cantàbric amb Xapata Catalana

Anchoas del Cantábrico con Chapata Catalana
14,00 € (supl. menú 8,00 €)

Esqueixada de Bacallà amb Tomàquet Ratllat, All i Julivert i Ceba

Ensalada de Bacalao con Tomate Rallado,
Ajo y Perejil con Cebolla
12,50 € (supl. menú 6,50 €)

Amanida de Pernil d'Ànec i Gírgoles Escabexades

Ensalada de Jamón de Pato y Setas Escabechadas
11,90 € (supl. menú 5,90 €)

Garrinet Desossat i Confitat

amb Mango i Salsa de Fruita de la Passió
Cochinillo Deshuesado y Confitado con Mango
y Salsa de Fruta de la Pasión
17,50 € (supl. menú 10,50 €)

Espatlla de Xai del País al Forn amb Patata Panadera

Paletilla de Cordero del País al Horno
con Patata Panadera
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

Cua de Toro Guisada amb Xocolata, Vi i Cebetes

Rabo de Toro Guisado
con Chocolate, Vino y Cebolletas
16,50 € (supl. menú 9,50 €)

ELS TARTARS I CARPACCIOS

Carpaccio de Black Angus

amb Tomàquet Semi confitat, Festucs i Parmesà

Carpaccio de Black Angus
con Tomate Semiconfitado, Pistachos y Parmesano
14,50 € (supl. menú 8,50 €)

Steak Tàrtar de Bou amb Picada y Torradetes

Steak Tártar de Buey con Picadillo y Tostadas
19,50 € (supl. menú 12,50 €)

Tàrtar de Salmó Fresc i Fumat

amb Torradetes i Maionesa d'Anet

Tártaro de Salmón Fresco y Ahumado
con Tostaditas y Mayonesa de Eneldo
17,50 € (supl. menú 10,50 €)

Carpaccio de Gamba Vermella

amb Encenalls de Foie-Gras

Carpaccio de Gamba Roja
con Virutas de Foie-Gras
22,50 € (supl. menú 16,50 €)

ARROSSOS

Paella Mixta (Mínim 2 Persones)

14,00 €/pax (supl. menú 8,00 €)

Fideuà Negra de Calamarsons i Cloïsses (Mínim 2 Persones)

Fideua Negra de Chipirones y Almejas
(Mínimo 2 Personas)
12,50 €/pax (supl. menú 6,50 €)

Arròs de Muntanya a la Cassola (Mínim 2 Persones)

Arroz de Montaña
(Mínimo 2 Personas)
11,50 €/pax (supl. menú 5,50 €)

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Este establecimiento dispone de información en materia de alergias y intolerancias alimentarias

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL / CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

Impostos 4,5% no inclosos en els preus / impuestos 4,5% no incluidos en los precios



PER PICAR...

Assortiment de Croquetes

Surtido de Croquetas
6,00 €

Cassoleta de Formatge Fos amb Torradetes

Cazuelita de Queso Fundido con Tostaditas
5,00 €

Pop a la Gallega

Pulpo a la Gallega
9,50 €

Rabas de Calamar a l' Andalus

Puntillas de Calamar a la Andaluza
5,50 €

Espatlla Ibèrica 100gr.

Paleta Ibèrica 100gr
15,00 €

Ració de Pa amb Tomàquet

Ración de Pan con Tomate
2,00 €

ENTRANTS

Sopa de Ceba i Ceps Confitats amb Ou Escumat i Gratén de Formatge

Sopa de Cebolla y Boletus Confitadas
con Huevo Poché y Gratén de Queso
8,50 € (supl. menú 2,50 €)

Verdures Variades a la Brasa amb Romesco

Verduritas Variadas a la Parilla con Romesco
11,50 € (supl. menú 5,50 €)

Canelons del Xef

Canelones del Chef
13,00 € (supl. menú 7,00 €)

Taula d'Embotits Ibèrics amb Xapata a la Catalana

Tabla de Embutidos Ibéricos
con Chapata a la Catalana
14,50 € (supl. menú 8,50 €)

Foie-Gras Mi Cuit amb Confitura de Fruits del Bosc i les seves Torradetes

Foie-Gras Mi Cuit con Mermelada
de Frutos del Bosque y sus Tostaditas
13,90 € (supl. menú 7,90 €)

Puntes d'Espàrrecs de Navarra amb Salmó Fumat

Puntas de Espárragos de Navarra
con Salmón Ahumado
16,50€ (supl. menú 9,50 €)

Amanida Gourmet

Bombó de Formatge Brie, Cruixents de Salmó Fumat,
Pernil d'Ànec i Terrina de Foie amb Vinagreta de Fruits
de Bosc i Sèsam

Ensalada Gourmet

Bombón de Queso Brie, Crujiente de Salmón Ahumado,
Jamón de Pato y Terrina de Foie con Vinagreta de
Frutos del Bosque y Sésamo
15,50 € (supl. menú 9,50 €)

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Este establecimiento dispone de información en materia de alergias y intolerancias alimentarias

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL / CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

Impostos 4,5% no inclosos en els preus / impuestos 4,5% no incluidos en los precios



PEIX I MARISC

**Filets de Llobarro a la Planxa
amb Verduretes a la Brasa**

Filetes de Lubina a la Plancha
con Verduritas a la Parilla
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

**Pop Rostit amb Pebre Vermell de la Vera, Espàrrecs
Verds i Patata al Caliu**

Pulpo Asado con Pimentón de La Vera, Espárragos
Verdes y Patata al Horno
17,50 € (supl. menú 10,50 €)

**Llom de Bacallà a Baixa temperatura
amb Ceba Negra Confitada al Balsàmic
acompanyat amb Patata**

Lomo de Bacalao a Baja Temperatura
con Cebolla Negra Confitada al Balsámico
acompañado con Patata
16,00 € (supl. menú 9,00 €)

**Gamba Vermella de la Costa a la Planxa amb Sal
Grossa i Escarola a la Vinagreta d'All**

Gamba Roja de Costa a la Plancha con Sal Gruesa y
Escarola a la Vinagreta de Ajo
19,50 € (supl. menú 12,50 €)

Graellada de Peix i Marisc

Llobarro, Vieira, Gamba vermella, Llagostí
Rabes de Calamar, Sípia, Cloïsses i Musclos

Parrillada de Pescado y Marisco

Lubina, Vieira, Gamba Roja, Langostino
Rabas de Calamar, Sepia, Almeja y Mejillones
23,70 € (supl. menú 16,70 €)

LES CARNES

Magret d'Ànec – Magret de Pato
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

Entrecot de Bou - Entrecot de Buey
18,00 € (supl. menú 11,00 €)

Filet de Bou - Solomillo de Buey
23,50 € (supl. menú 16,50 €)

Costelles de Xai - Costillas de Cordero
16,75 € (supl. menú 9,75 €)

Costelló de Vedella d'Andorra
Chuletón de Ternera de Andorra
24,50 € (supl. menú 17,50 €) 500 gr.

Hamburguesa Mixta a l'Americana
13,50 € (supl. menú 6,50 €)

Centre d'Entrecot de Bou Angus de Nebraska
Centro de Entrecot de Buey Angus de Nebraska
27,50 € (supl. menú 20,50 €) 200 gr

SALSES // SALSAS

Rocafort – Roquefort 2,50 €

Pebre – Pimienta 2,50 €

Romesco 2,00 €

Ximixurri – Chimichurri 1,50 €

All-i-oli – Alioli 1,50 €

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Este establecimiento dispone de información en materia de alergias y intolerancias alimentarias

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL / CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

Impostos 4,5% no inclosos en els preus / impuestos 4,5% no incluidos en los precios



POSTRES

Fondant de Xocolata amb Crema de Vainilla i Gelat de Nata
Fondant de Chocolate con Crema de Vainilla y Helado de Nata
6,50 € (supl. menú 4,50 €)

Sorbet de Gin Tonic amb Fruits Vermells i Encenalls de Llima
Sorbete de Gin Tonic con Frutos Rojos y Ralladura de lima
5,50 € (supl. menú 3,50 €)

Pastís de Poma Calent amb Crema Fresca, Canyella i Gelat de Vainilla
Tarta de Manzana Caliente con Crema Fresca, Canela y Helado de Vainilla
6,00 € (supl. menú 4,00 €)

Escuma de logurt amb Sopa de Fruita de la Passió i Cruixent de Xocolata
Espuma de Yogur con Sopa de Maracuyá y Crujiente de Chocolate
5,00 € (supl. menú 4,00 €)

Carpaccio de Pinya amb Gelat de Vainilla
Carpaccio de Piña con Helado de vainilla
5,00 € (supl. menú 3,00 €)

Crep de Xocolata i Dolç de Llet amb Nata
Crep de Chocolate y Dulce de Leche con Nata
6,00 € (supl. menú 4,00 €)

Flam Casolà amb Culis de Fruits Vermells i Nata
Flan Casero con Culis de Frutos Rojos y Nata
5,00 € (supl. menú 3,00 €)