

Entrants

## Entrantes

---

<b>Pernil Ibèric amb coca torrada</b> Jamón ibérico con coca torrada	17,50
<b>Croquetes de pollastre i pernil</b> Croquetas de pollo y jamón	7,60
<b>Amanida de tomàquet, formatge fresc amb oli d'olives negres</b> Ensalada de tomate, queso fresco y aceite de aceitunas negras	8,80
<b>Amanida de verds amb nous i parmesà</b> Ensalada de verdes con nueces y parmesano	9,20
<b>Amanida de pernil d'ànec amb escarola frisè, favetes i menta</b> Ensalada de jamón de pato con escarola frisè, habitas y menta	9,50
<b>Carpaccio de tomàquet amb encenalls d'ibèric i parmesà</b> Carpaccio de tomate con virutas de ibérico y parmesano	9,20
<b>Carpaccio de vedella amb oli de mostassa</b> Carpaccio de ternera con aceite de mostaza	9,90
<b>Carpaccio de magret d'ànec amb gelat de foie</b> Carpaccio de magret de pato con helado de foie	10,50
<b>Escalivada amb anxoves</b> Escalivada con anchoas	8,90
<b>Tortellini d'espínacs i ricotta al pesto</b> Tortellini de espinacas y ricotta al pesto	9,60
<b>Remenat d'espàrrecs verds i gírgoles</b> Revuelto de espárragos verdes y <i>gírgolas</i> (setas)	8,90
<b>Espàrrecs verds a la graella amb formatge de cabra calent</b> Espárragos verdes a la brasa con queso de cabra caliente	9,20
<b>Saltejat de faves i pèsols amb pernil ibèric</b> Salteado de habas y guisantes con jamón ibérico	9,60

Les carns

## Las carnes

---

<b>Costelles de mitjanes de xai a la milanesa amb patates palla</b> Costillas de cordero a la milanesa con patatas paja	18,50
<b>Filet de bou fet amb carbó amb farcellets de verduretes</b> Filete de buey al carbón con rollitos de verduritas	20,50
<b>Entrecot de vedella amb bolets saltejats i patates a les herbes</b> Entrecôte de ternera con setas salteadas y patatas a las hierbas	15,80
<b>Pit d'au a la brasa amb esparces verds i carbaçó</b> Pechuga de ave a la brasa con espárragos verdes y calabacín	9,90
<b>Assat de tira a l'estil argentí</b> Asado de tira al estilo argentino	9,20
<b>Confit d'ànec amb peres i salsa de mel i romani</b> Confit de pato con peras y salsa de miel y romero	10,20

Els peixos

## Los pescados

---

### **Paella parellada**

Paella parellada

11,10

### **Fideus rossos amb sèpia i gambetes**

Fideos rubios con sepia y gambetas

9,90

### **Bacallà amb mermelada de tomàquet**

Bacalao con mermelada de tomate

14,60

### **Sepietes a la planxa amb all i julivert**

Sepietas a la plancha con ajo y perejil

12,30

### **Salmó al carbó d'alzina amb una mini parrillada de verdures**

Salmón al carbón de encina con una mini parrillada de verduras

12,90

### **Llenguado a la planxa amb verduretes al vapor**

Lenguado a la plancha con verduritas al vapor

17,60

### **Bacallà a llauna**

Bacalao a la *llauna*

14,60

Postres

## Postres

---

### **Brownie tebi amb crema de vainilla**

Brownie templado a la crema de vainilla

5,30

### **Escuma de crema catalana**

Espuma de crema caramelizada

5,10

### **Macedònia de fruites de temporada**

Macedonia de frutas de temporada

4,50

### **Carpaccio de pinya amb gelat de coco**

Carpaccio de piña con helado de coco

5,30

### **Maduixots amb suc de taronja a l'aroma de menta**

Fresones con zumo de naranja al aroma de menta

4,50

### **Crema de iogurt amb xocolata i curri**

Crema de yogurt con chocolate y curri

3,90

### **Tiramisu amb escuma de caramel**

Tiramisú con espuma de caramelo

5,30

### **Coulant de xocolata amb cor de dolç de llet**

Coulant de chocolate con corazón de dulce de leche

5,10€

### **Profiterols amb xocolata calenta**

Profiteroles con chocolate caliente

4,20

### **Restaurant**

Horari migdia: de 13:00h a 16:00h

Horari nit: de 20:00h a 23:00h

**Precio en euros**

**IVA Inclòs**

IVA Incluido