

MENÚ SETMANAL

PRIMERS A escollir / A escoger

- **Amanida de cous-cous, cigrons, ceba tendre, tomàquet xerri, raves, pastanaga i crostons de pa torrat**

Ensalada de cous-cous, garbanzos, cebolla tierna, tomate Cherry, rábanos, zanahoria y picatostes

- **Macarrons barcelonesa amb beixamel gratinats**

Macarrones barcelonesa con bechamel gratinados

Crema de carxofa amb pernil ibèric

Crema de alcachofa con jamón ibérico

- **Salat de mongeta verda, bolets i calamarcets amb vinagreta de verdures**

Salteado de judías verdes, setas y calamarcitos con vinagreta de verduras

Ous estrellats amb calamars i alls tendres

Huevos estrellados con calamares y ajos tiernos

SEGONS A escollir / A escoger

- **Risotto de verdures de temporada**

Risotto de verduras de temporada

- **Botifarra de pagès amb patata confitada, bolets i oli de romaní**

Butifarra de payés con patata confitada, setas y aceite de romero

- **Pollastre teriyaki amb arròs basmati i verdures saltades**

Pollo teriyaki con arroz basmati y salteado de verduras

- **Ploma de porc de castanyer amb patates grill, verdures de temporada i reducció de cítrics**

Pluma de cerdo de castañas con patatas grill, verdures de temporada y reducción de cítricos

- **Llom baix amb flor de sal i AOVE — *Suplement +3 €***

Lomo bajo con flor de sal y AOVE — *Suplemento +3 €*

POSTRES A escollir / A escoger

Fruita de temporada · Fruta de temporada

- **Gelat artesà** · Helado artesanal

- **logurt amb pinya, llima i sucre morè** · Yogur con piña, lima y azúcar moreno

- **Bunyols de vent farcits de Nutella** · Buñuelos de viento rellenos de Nutella

- **El nostre pastís de formatge cremós amb *crumble*** · Nuestra tarta de queso cremosa con *crumble*

INCLOU PA I AIGUA
INCLUYE PAN Y AGUA

● GLUTEN ● LACTOSA ● FRUITS SECS ● MARISC

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO

19,50€

WEEKLY MENU

STARTERS To choose

- Couscous salad with chickpeas, spring onion, cherry tomatoes, radishes, carrot, and toasted bread croutons
- Barcelona-style macaroni with gratinated béchamel
- Artichoke cream with Iberian ham
- Sautéed green beans, mushrooms, and baby squid with vegetable vinaigrette
- Fried eggs with squid and spring garlic

MAIN DISH To choose

- Seasonal vegetable risotto
- Farmhouse sausage with confit potatoes, mushrooms, and rosemary oil
- Teriyaki chicken with basmati rice and sautéed vegetables
- Chestnut-fed pork pluma with grilled potatoes, seasonal vegetables, and citrus reduction
- Sirloin with fleur de sel and EVOO — Supplement +3 €

DESSERTS To choose

Seasonal fruit

- Artisanal ice cream
- Yogurt with pineapple, lime, and brown sugar
- Cream puffs filled with Nutella
- Our creamy cheesecake with crumble

BREAD AND WATER INCLUDED

● GLUTEN ● LACTOSE ● NUTS ● SHELLFISH

VAT INCLUDED

19,50€