

MENÚ Setmanal

DE DILLUNS A DIVENDRES

PRIMERS A escollir / A escoger

Esqueixada de morro de bacallà, tomàquet macerat i oli d'olives negres

"Esqueixada" de morro de bacalao, tomate macerado y aceite de aceitunas negras

- Macarrons a la barcelonesa gratinats amb beixamel

Macarrones a la barcelonesa gratinados con bechamel

- Truita oberta de gambes, alls tendres confitats, bitxo i crostons de pa

Tortilla abierta de gambas, ajos tiernos encurtidos, guindilla y crujientes de pan

- Freginada: croquetes, bunyols de bacallà i calamars enfarinats i fregits

Fritura: croquetas, buñuelos de bacalao y calamares enharinados y fritos

Ous estrellats amb patata de prades, tòfona i foie +2 €

Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie +2 €

SEGONS A escollir / A escoger

Costella de porc Ral a baixa temperatura i pell cruixent amb poma caramel·litzada

Costilla de cerdo Ral a baja temperatura y piel crujiente con manzana caramelizada

Cuixa de pollastre ecològic amb el nostre macerat d'herbes i cítrics

Muslo de pollo ecológico con nuestro macerado de hierbas y cítricos

Llom de tonyina a la planxa amb parmentier d'olivada i vinagreta de tomàquet i tàperes

Lomo de atún a la plancha con parmentier de olivada y vinagreta de tomate y alcaparras

Entrecot de vedella amb pebrots del piquillo caramel·litzats i patates fregides +5€

Entrecot de ternera con pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas +5 €

POSTRES

A escollir de la carta de postres

A escoger de la carta de postres

Inclou / Incluye:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

Pan y agua o una copa de vino o cava

| 28€

IVA inclòs/ Incluido

- Conté gluten
- Conté lactosa
- Conté fruits secs
- Conté marisc

Weekly menu

MONDAY TO FRIDAY

FIRST COURSES To choose

"Esqueixada" of cod snout,

marinated tomato and black olive oil

- Barcelona-style macaroni gratin with béchamel

- Open omelette with shrimp, spring garlic,

chili peppers and crispy bread

- Fritters: croquettes, cod fritters and floured, fried squid

Scrambled eggs with Prades potatoes, truffle and foie gras +2 €

MAIN COURSES To choose

Ral pork ribs cooked at low temperature

with crispy skin and caramelised apple

Organic chicken thigh

with our herb and citrus marinade

Grilled tuna loin with olive parmentier and tomato-capers vinaigrette**Rib-eye steak with caramelised piquillo peppers and fries +5 €**

DESSERTS

To choose from the dessert menú

Includes:

Bread and water or a glass of wine or cava

| 28€

VAT included

- Contain gluten
- Contain lactose
- Contain nuts
- Contain shellfish

Postres

A escollir o a canviar per café
A escoger o a cambiar por café

• • • El nostre pastís de formatge cremós amb crumble

Nuestro pastel de queso cremoso con crumble

• • • Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con "carquinyoli"

• • Tàrtar de fruita de temporada amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina

Tartar de fruta de temporada con lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina

Els nostres gelats artesans fets a casa:

Nuestros helados artesanos hechos en casa:

• Llimona / Limón

• • Mandarina / Mandarina

• • Maduixa / Fresa

• • Xocolata / Chocolate

• • Vainilla / Vainilla



• Conté gluten • Conté lactosa • Conté fruits secs

Desserts

To choose / possibility to replace it for coffee

• • • Our creamy cheesecake with crumble

• • • Catalan cream with "carquinyoli"

• • Seasonal fruit tartar with lime, brown sugar, and mandarin sorbet

Our homemade artisan ice creams:

• Lemon

• • Mandarin

• • Strawberry

• • Chocolate

• • Vanilla



• Contain gluten • Contain lactose • Contain nuts