

MENÚ
Setmanal
DE DILLUNS A DIVENDRES

PRIMERS *A escollir / A escoger*

- Albergínia confitada, avellanes, tomàquets secs i formatge de cabra Mogenc
Berenjena encurtida, avellanas, tomates secos y queso de cabra Mogenc

- Tortelini de mató amb pesto de tomàquet i oliva negra
Tortelini de mató con pesto de tomate y aceituna negra

- Amanida de tomàquet, confitada i morro de bacallà
Ensalada de tomate, cebolla tierna y morro de bacalao

Hummus de cigró de l'Anoia amb verdures marinades i brots tendres
Hummus de garbanzos de Anoia con verduras marinadas y brotes tiernos

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*

Peus de porc guisats
Manitas de cerdo guisados

- Vedella amb suc, bolets i picada de carquinyolis
Ternera en su jugo, boletus y picada de "carquinyolis"

Tronc de lluç a l'Orio amb patata confitada
Lomo de merluza al Orio con patata confitada

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

| 26€

IVA inclòs/ Incluido



● Conté gluten ● Conté lactosa ● Conté fruits secs ● Conté marisc

Postres

A escollir / o a canviar per café
A elegir / o a cambiar por café

- El nostre pastís de formatge cremós amb topping de crumble
Nuestro pastel de queso cremoso con topping de crumble

- Bunyols de vent farcits de xocolata
Buñuelos de viento rellenos de chocolate

- 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

Gelat de temporada (A consultar)

Helados de temporada (A consultar)



Conté gluten ● Conté lactosa ● Conté fruits secs

Weekly menu

MONDAY TO FRIDAY

STARTERS *To choose*

●●● Grilled smoked aubergine, hazelnuts, sun-dried tomatoes and Mogent goat cheese

●●● Cottage cheese tortellini with tomato pesto and black olives

●● Tomato salad with spring onion and salted cod muzzle

Anoia chickpeas hummus with marinated vegetables and fresh sprouts

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

MAIN COURSES *To choose*

Stewed pig's trotters

●● Beef in its own jus with boletus mushrooms and "carquinyolis" crumble

Hake loin in "Orio-style" sauce with confit potato

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

Desserts

To choose / possibility to replace it for coffee

●●● Our creamy cheesecake with crumble topping

●●● Chocolate-filled cream puffs

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

Our homemade artisan ice creams:

● Lemon

● Mandarin

● Strawberry

● Chocolate

● Vanilla

Seasonal ice creams (Ask for details)



● Contain gluten ● Contain lactose ● Contain nuts ● Contain shellfish

| 26€
VAT included



● Contain gluten ● Contain lactose ● Contain nuts