

ENTRANTES // Entrants // Starter

Crema del día

Crema del dia // Cream of the day

Ensalada de queso de cabra, con frutos secos y reducción de membrillo

Amanida de formatge de cabra, amb fruits secs i reducció de codony

Goat cheese salad, with nuts and quince reduction

Hummus de albahaca con virutas de parmesano y sus palitos de verduras

Hummus d'alfàbrega amb encenalls de parmesà i els seus palets de verdures

Basil hummus with parmesan shavings and their vegetable sticks

Butifarra de payés sobre puré de alubias con aroma de trufa

Catalan sausage on mashed beans and truffle aroma

Botifarra de pagès sobre puré de mongetes amb aroma de tòfona

Tartar de atún con vinagreta de yuzu y soja, y su toque de mango (+ 2,50€)

Tàrtar de tonyina amb vinagreta de yuzu i soja, i el seu toc de mango

Tuna tartar with yuzu and soy vinaigrette and a touch of mango

PRINCIPAL // Principal // Main Course

Merluza a la brasa con salsa criolla

Lluç a la brasa amb salsa criolla // Grilled hake with creole sauce

Solomillo de cerdo con crema de 3 mostaza y patatas baby salteadas

Filet de porc amb crema de 3 mostassa i patates baby saltejades

Pork fillet with 3 mustard cream and sautéed baby potatoes

Vacío en su salsa con puré de boniato

Buit en la seva salsa amb puré de moniato // Thin Flank in its sauce with sweet potato puree

Arroz mar y montaña (+ 2,50€)

Arròs mar i muntanya // Sea and mountain rice

POSTRE // Postre // Dessert

Piña asada con leche de coco y sésamo

Pinya rostida amb llet de coco i sèsam // Roasted pineapple with coconut milk and sesame

Tarta del día // Pastís del día // Cake of the day

Fruta de temporada // Fruita de temporada // Season's fruit

14,90€

IVA incluido / All taxes included / IVA inclòs

Entrante + Principal + Postre + 1 Bebida
Entrant + Principal + Postres + 1 Beguda
Starters+ Main Course + Desserts + 1 Drink