

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet	19.00€
<i>Jamón ibérico con pan de coca con tomate</i>	
Iberian ham with bread and tomato	
Anxoves del cantàbric	16.00€
<i>Anchoas del cantábrico</i>	
Anchovies	
Amanida de burrata amb tomàquet i vinagreta d'avellana i alfàbrega	10.50€
<i>Ensalada de burrata con tomate y vinagreta de avellana y albahaca</i>	
Mozzarella and tomato salad with hazelnuts and basil vinaigrette	
Tartar de salmó and guacamole i vinagreta de pinya	10.90€
<i>Tartar de salmón con guacamole y vinagreta de piña</i>	
Salmon and guacamole tartar with pine Apple vinaigrette	
Tatin de poma amb encenalls de foie micuit i fruits vermells amb sal Maldon	9.80€
<i>Tatín de manzana con virutas de foie micuit y frutos rojos con sal Maldon</i>	
Apple tatin with foie-grass and red berries with Maldon salt	
Crema de ceps amb daus de formatge feta y pa de pipes aromatitzat amb oli de tòfona	8.50€
<i>Crema de "ceps " con dados de queso feta y pan de pipas aromatizado con aceite de trufa</i>	
Mushrooms cream soup with feta cheese cubes and seets bread with truffle oil	
Graellada de verdures de temporada	8.50€
<i>Parrillada de verduras de temporada</i>	
Grilled vegetables	
Arròs vidu amb llagostins	11.50€
<i>Arroz viudo con langostinos</i>	
Rice with King prawns	

SEGONS / SEGUNDOS / MAINS

Calamars farcits de "pisto" con bolets i pernil	14.90€
<i>Calamares rellenos de pisto con setas y jamón</i>	
Calamari stuff with ratatouille, mushrooms and ham	
Llom de llobarro amb verduretes baby i oli de ginebro i llima	18.30€
<i>Lomo de lubina con verduras baby y aceite de jengibre y lima</i>	
See bass with baby vegetables with ginger and lime oil	
Lluç amb llagostins amb vinagreta calenta de bitxo i gambes	17.90€
<i>Merluza con langostinos con vinagreta caliente de gambas y guindilla</i>	
Hake with King prawns and, chilly and shrimps hot vinaigrette	
Filet de vedella amb salsa Cafè de Paris i trinxat de col vermella	22.30€
<i>Solomillo de ternera con salsa café de Paris y "trinchat" de col roja</i>	
Veal sirloin with "café de Paris" sauce and mashed red cabbage	
Daus de pollastre marinats amb curri, llet de coco i mango amb arròs pilaf	13.20€
<i>Dados de pollo marinado en curry, leche de coco y mango con arroz pilaf</i>	
Chicken breast cubes marinated in curry, coconut milk and mango with pilaf rice	
Galta de porc confitada amb whisky i puré de patata violeta	14.30€
<i>Carrillera de cerdo confitada con whisky y puré de patata violeta</i>	
Pork chek stew in whisky with mashed violet potato	

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

"Migas" de xocolata amb gelat de iogurt	4.80€
<i>Migas con chocolate y helado de yogurt</i>	
Broken brownie and yogurt ice cream	
Assortiment de gelats	4.90€
<i>Surtido de helados</i>	
Assorted of ice creams	
Macedònia de fruita amb crema lleugera cremada	4.80€
<i>Macedonia de frutas con crema ligera quemada</i>	
Fruits salad with crème boulée	
Coulant de xocolata amb gelat de nous	5.50€
<i>Coulant de chocolate con helado de nueces</i>	
Chocolate coulant with nuts ice cream	
Tiramisú amb crema de Cafè	5.50€
<i>Tiramisú con crema de café</i>	
Tiramisú with coffee cream	