

MENU DILLUNS

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de pèsols amb ou dur
Crema de guisantes con huevo duro

Amanida d'espínacs, xampinyons, bacon, parmesà i vinagreta
Ensalada de espinacas, champiñones, parmesano y vinagreta

Pasta amb salsa alla matricciana (tomàquet, ceba i bacon)
Pasta con salsa alla matricciana (tomate, cebolla y beicon)

Ous ferrats amb samfaina
Huevos fritos con pisto

Verdura bullida
(mongeta verda, patata, pastanaga i bròcoli)
Verdura hervida
(judía verde, patata, zanahoria y brócoli)

Burrata, mango i tomàquet :+4,50€
Burrata, mango y tomate: +4,50€

SEGONS / SEGUNDOS

Arròs banda amb all i oli
Arroz banda con alioli

Galta de porc amb salsa i arròs
Carrillera de cerdo en salsa con arroz

Filet de lluç arrebossat amb verdures planxa
Filete de merluza rebozado con verduras plancha

Bistec de vedella amb salsa al pebre i patates
Bistec de ternera con salsa a la pimineta y patatas

Magret d'ànec amb fruits vermells i puré de patates: +6,90€
Magret de pato con frutos rojos y puré de patatas: +6,90€

POSTRES

Lioneses de nata amb xocolata
Profiteroles de nata con chocolate

Gelat a escollir (xocolata, vainilla, maduixa, iogurt o turró)
Helado a escoger (chocolate, vainilla, fresa, yogur o turrón)

Fruita del temps a escollir (platan, pera, poma, taronja, mandarines)
Fruta del tiempo a escoger (platano, pera, manzana, naranja, mandarinas)

Pastís de xocolata blanca amb mango: +3,00€
Pastel de chocolate blanco con mango: +3,00€

15,20€ iva inclòs

1Pa, 1 copa vi i aigua inclòs
1Pan 1 copa de vino y agua incluido

A les terrasses suplement del 10%
En terrazas suplemento del 10%

MENU CALA ESTRETA

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetets de calamarsos
Croquetitas de chipirones

Amanida amb formatge de cabra amb carbassó, mango, fruits secs i vinagreta de maduixes
Ensalada con queso de cabra, calabacín, mango, frutos secos y vinagreta de fresas

Ous ferrats amb carxofes i pernil
Huevos fritos con alcachofas y jamón

Canelons de peix gratinats al forn
Canelones de pescado gratinados al horno

SEGONS / SEGUNDOS

Paella mixta (carn i peix)
Paella mixta (carne y pescado)

Fideuà de la casa amb allioli
Fideuá de la casa con alioli

Tataki de tonyina amb salsa teriyaki i amanida d'algues i mango
Tataki de atún con salsa teriyaki y ensalada de algas y mango

Filet de porc amb salsa de pebre
Solomillo de cerdo con salsa de pimienta

POSTRES

Crema Catalana Cremada Hotel Trias
Crema catalana quemada Hotel Trias

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla
Carpaccio de piña con helado de vainilla

Gelats casolans

Helados caseros

“Petit Willy” (crema catalana, gelat de torró i xocolata desfeta)
Petit Willy (crema catalana, helado de turrón y chocolate)

28,20€

IVA inclòs/incluido

1Pa, 1/4 de vi i aigua inclòs
1Pan 1/4 de vino y agua incluido

MONDAY MENU

STARTERS / ENTRÉES

Green peas soup with boiled egg
Soupe cremeuse de petits pois et oeuf dur

Spinach salad with bacon, parmesan cheese and vinaigrette
Salade d'epinards avec bacon, fromage parmesan et vinaigrette

Pasta with matricciana sauce (tomato, onion and bacon)
Pâtes avec sauce à la matricciana (tomate, ognion, bacon)

Fried eggs with ratatouille
Oeufs frits avec ratatouille

Steamed vegetables
(potatoes, carrot, green beans and broccoli)
*Légumes au vapeur
(pomme de terre, carotte, haricot vert et brocoli)*

Burrata cheese, mango and tomato: +4,50€

Fromage burrata, tomate et mangue: +4,50€

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Rice a banda with garlic sauce
Riz à banda avec sauce à l'ail

Pork cheek in sauce with rice
Joue de porc avec sauce et riz

Hake filet in batter with grilled vegetables
Filet de colin pané avec légumes grillés

Grilled veal steak with pepper sauce and fries
Sterak de veau avec sauce au poivre et frites

Duck magret with redberries sauce and mashed potatoes: +6,90€

Magret de canard avec sauce au fruits rouges et puré: +6,90€

DESSERTS

Cream profiteroles with hot chocolate
Profiteroles à la chantilly avec chocolat chaud

Two scoops of ice cream (chocolate, vanilla, strawberry, nougat or yogurt)
Deux boules de glace de la maison (chocolat, vanilla, fraise, nougat, yaour)

Fruit
Fruit

White chocolate cake with mango sauce: +3,00€

Gateau au chocolat blanc et sauce au mangue: +3,00€

15,20€ VAT included/ TVA compris

*1Bread, 1 glass of house wine and mineral water
1Pain, 1 verre de vin de la maison et eau minérale*

On terraces 10% supplemen En terrasse un supplément de

MENU CALA ESTRETA

STARTERS / ENTRÉES

Croquettes of baby cuttlefish in ink with
toasted-garlic emulsion

*Croquettes de petits calmars dans leur encre avec
émulsion d'ail rôti*

Salad with goat cheese, zucchini, mangoes, dried fruits
and strawberries vinaigrette

*Salade de fromage de chèvre, courgette, mangue, fruits secs
et vinaigrette de fraises*

Fried eggs with artichokes and ham
Oeufs sur le plat avec artichauts et jambon

Fish cannelloni au gratin
Cannelloni au poisson gratinée

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Mixed paella (rice, meat and fish)
Paella mixta (riz, viande et poisson)

Home made fideua (noodles) with garlic sauce
Fideua de la maison (vermicelles) avec sauce à l'ail

*Tuna tataki with teriyaki sauce and seaweed salad and fresh mango
Tataki de thon avec sauce teriyaki et salade d'algues avec mangue*

Pork tenderloin with pepper sauce
Filet de porc avec sauce de poivre

DESSERTS

Caramelized Catalan custard
Crème catalane brûlée

Pineapple carpaccio vanilla ice cream
Carpaccio d'ananas avec alace à la vanille

Homemade ice cream
Glaces de la maison

« Petit Willy » (Catalan cream, nougat ice cream
and chocolate)
"Petit Willy" (crème Catalan, glace de touron et
chocolat chaud)

28,20€

VAT included /TVA compris

*1Bread, 1/4 of house wine and mineral water
1Pain, 1/4 de vin de la maison et eau minérale*