

MENU DIVENDRES

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de carbassó amb formatge
Crema de calabacín con queso

Amanida amb formatge fresc, tomàquet i salsa pesto
Ensalada con queso fresco, tomate y salsa pesto

Fideuà amb all i oli suau
Fideuà con alioli suave

Ous ferrats amb patates i pernil
Huevos fritos con patatas y jamón

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

SEGONS / SEGUNDOS

Estofat de vedella amb bolets i puré de patates
Estofado de ternera con setas y puré de patatas

Orada al forn amb patates
Dorada al horno con patatas

Llom de porc amb salsa mostassa i arròs saltat
Lomo de cerdo con salsa a la mostaza y arroz salteado

Tataki de tonyina amb amanida d'algues i mango: +6,90€
Tataki de atún con ensalada de algas y mango: +6,90€

POSTRES

Pastís de xocolata
Pastel de 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, meló)
Fruta del tiempo a escoger (platano, pera, manzana, naranja, melón)

“Petit Willy” (crema catalana, gelat de torro i xocolata desfeta): +2,90€

Petit Willy (crema catalana, helado de turrón y chocolate): +2,90€

15,20€

IVA

inclòs/incluido

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

MENU CALA ESTRETA

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes de calamarsons amb la tinta i emulsió d'all torrats
Croquetas de chipirones con su tinta y emulsión de ajos tostados

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

Ous ferrats amb patates i pernil
Huevos fritos con patatas 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 all i oli
Fideuà de la casa con alioli

Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango
Tataki de atún con ensalada fresca 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

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

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla i coulis
Carpaccio de piña con helado de vainilla y coulis de caramelo

28,20€

IVA inclòs/incluido

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

FRIDAY MENU

STARTERS / ENTRÉES

Courgette crem soup with cheese
Soupe cremeuse de courgette et fromage

Salad with fresh cheese, tomate and pesto sauce
Salade avec fromage frais, tomate et sauce pesto

Fried eggs with fries and ham
Oeufs frits avec frites et jambon

Fideua (noodles) with garlic sauce
Fideua (vermicelles) avec sauce à l'ail

Burrata, mango and tomato : +4,50€
Burrata, mangue et tomate : +4,50€

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Stewed veal with wild mushrooms and mashed potatoes
Ragoût de veau avec champignons et puré de pommes de terre

Baked gilthead (fish) with potatoes
Dorade au four(poisson) avec pommes de terre

Grilled pork loin with mustard sauce and rice
Porc grillé avec sauce à la moutarde et riz

Tuna Tataki with fresh seaweed salad and mango: +6,90€
Tataki de thon avec salade d'algues et mangue: +6,90

DESSERTS

Chocolate Cake
Gâteauau chocolat

Ice cream
Glace

Fruit in season
Fruits de saison

« Petit Willy » (Catalan cream, nougat ice cream and chocolate):+2,90€
“Petit Willy” (crème Catalan, glace de touron et chocolat chaud):+2,90€

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

MENU CALA ESTRETA

STARTERS / ENTRÉES

Small squid croquettes
Croquettes de petits calmars

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 fries and ham
Oeufs sur le plat, frites et jambon

Fish cannelloni au gratin
Cannellonis de poisson gratinés au four

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

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

Fideua (noodles) with garlic sauce
Fideua (vermicelles) avec sauce à l'ail

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

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

DESSERTS

Caramelized Catalan custard
Crème catalane brulée

Homemade ice cream
Glaces de la maison

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

28,20€

VAT included /TVA compris
1Bread, 1/4 of house wine and mineral water
1 Pain, 1/4 de vin de la maison et eau