

MENU DIVENDRES

ENTRANTS / ENTRANTES

Sopa d'escudella amb galets
Sopa de escudella con galets

Amanida amb formatge blau, pera i vinagreta
Ensalada con queso azul, pera y vinagreta

Fideuà amb all i oli suau
Fideuà con alioli suave

Sardines amb all i julivert
Sardinas con ajo y perejil

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

Carn d'olla (pollastre, botifarra negra, vedella, patata, col, cigrons...)
Carn d'olla (pollo, butifarra negra, ternera, patata, col, garbanzos...)

Dorada a la planxa amb verdures planxa
Orada a la plancha con verduras plancha

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

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 (platani, pera, poma, taronja, piña)
Fruta del tiempo a escoger (platano, pera, manzana, naranja, piña)

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

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

15,20 €

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

MENU CALA ESTRETA

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes de calamars amb la tinta i emulsió d'alls 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 bolets gratinats al forn
Canelones de setas gratinados al horno

SEGONS / SEGUNDOS

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

Fideuà de la casa amb all i oli
Fideuá 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 al pebre i patates
Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta y patatas

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 turron y chocolate)

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

28,20 €

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

FRIDAY MENU

STARTERS / ENTRÉES

Soup with pasta
Soupe avec pâte

Salad with blue cheese pears and vinaigrette
Salade avec fromage bleu, poires et vinaigrette

Sardines with galric and parsley
Sardines à l'ail et au persil

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

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

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

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Carn d'olla (stewed meat,potatoes, chickpeas, carrot...)
Carn d'olla (viande, pommes de terre, carotte, pois chiches...)

Grilled gilthead (fish) with grilled vegetables
Dorade (poisson) grillé avec légumes

Grilled veal with pepper sauce and fries
Steak de veau grillé avec sauce au poivre et frites

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

DESSERTS

Chocolate Cake
Gâteau au 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
1 Pain, 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

Wild mushroom cannelloni au gratin
Cannellonis de champignons 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

Grilled pork filet with pepper sauce and potatoes
Filet de porc grillé avec sauce au poivre et pommes de terre

DESSERTS

Caramelized Catalan custard
Crème catalane brûlée

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*