

ENTRANTS / ENTRANTES

Sopa de peix
 Sopa de pescado
 Amanida d'éspinacs, xampinyons,bacon, formatge parmesà i vinagreta
 Ensalada de espinacas ,champiñones, bacon, queso parmesano y vinagreta
 Carpaccio de tonyina amb mango,cibulet i vinagreta de soia i mel
 Carpaccio de atún con mango,cebollino y vinagreta de soja y miel
 Ous ferrats amb favetes i pernil
 Huevos fritos con habitas y jamón
 Bunyols de bacallà
 Buñuelos de bacalao
 Croquetetes de calamarsos amb la tinta i emulsió d'allis torrats
 Croquetillas de chipirón en su tinta y emulsión de ajos tostados
 Brandada de bacallà amb pebrots escalivats gratinats
 Brandada de bacalao con pimientos asados gratinados

SEGONS

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 mango, fonoll fresc i salsa teriyaki
 Tataki de atún con mango, hinojo fresco y salsa teriyaki
 Bacallà amb samfaina
 Bacalao con pisto
 Cuixa d'ànec confitada amb reducció de taronja i puré truffat
 Muslo de pato confitado con reducción de naranja y puré trufado
 « Tall que es pela » de vedella amb salsa "Chimichurri"
 Vacio de ternera con salsa chimichurri

POSTRES

Crema catalana cremada amb bunyols
 Crema catalana quemada con buñuelos
 Torrijas Maria Trias amb gelat de vainilla
 Torrijas Maria Trias con helado de vainilla
 Gelats de la casa
 Helados caseros
 Carpaccio de pinya natural amb gelat de vainilla i coulis de caramel
 Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo

Pa, ¼ de vi o aigua / Pan, ¼ de vino o agua

24,50€

STARTERS / ENTREES

Fish soup

Soupe de poisson

Spinach salad with mushrooms, bacon, parmesan cheese and vinaigrette
Salade d'épinards, champignons, bacon, fromage parmesan et vinaigrette

Tuna carpaccio with mango ,chives and honey-soy vinaigrette

Carpaccio de thon à la mangue, ciboulette et vinaigrette de soja et miel

Fried eggs with baby broad beans and cured ham

Œufs sur le plat avec fèves fines et jambon

Cod fritters

Beignets de morue

Mini croquettes of baby cuttlefish in ink with toasted-garlic emulsion

Croquettes aux petits calmars à l'encre et émulsion d'ails grillés

Salt cod brandade with roast peppers au gratin

Brandade de morue avec poivrons rôtis gratinés

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Mixed paella (rice, meat and fish)

Paella mixte (riz, viande et poisson)

« Fideuà » with garlic sauce (noodles with cuttlefish)

“Fideuà” avec sauce à l'ail (vermicelles avec seiche)

Tuna Tataki with mango, fresh fennel and teriyaki sauce

Tataki de thon avec mangue, fenouil frais et sauce teriyaki

Cod with samfaina (pepper, aubergine, tomatoe and onion stew)

Morue à la ratatouille

Leg of duck confite with a reduction of orange and truffled puree

Cuisse de canard confite à la reduction d'orange et puré truffé

Grilled veal with oil sauce with species and garnish

Veau grille à la sauce à l'huile avec des espèces et pommes de terre

DESSERT

Catalan crème brûlée with fritters

Crème brûlée catalane avec beignets

Torrijas with vanilla ice cream

Torrijas avec glace à la vanille

Home made ice creams

Glaces maison

Fresh pineapple carpaccio with vanilla ice and caramel coulis

Carpaccio d'ananas nature avec glace à la vanille et coulis de caramel

Bread, ¼ wine or water / Pain, ¼ vin ou eau

24,50€