

MENU DIMECRES**ENTRANTS / ENTRANTES**

Crema de carbassa amb formatge cremette
Crema de calabaza con queso cremette

Amanida amb peres i formatge blau
Ensalada con peras y queso azul

Pasta a la carbonara amb formatge
Pasta a la carbonara con queso

Ous ferrats amb patates i xistorra
Huevos con patatas y chistorra

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 amb pop i carxofes
Arroz con pulpo y alcachofas

Secret de porc amb salsa Pedro Ximenez i patates al forn
Secreto de cerdo con salsa Pedro Ximenez y patatas horno

Orada al forn amb patates i cebes
Dorada al horno con patatas y cebollas

Botifarria de pagès amb mongetes seques i alioli
Butifarra de payes con alubias y alioli

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

POSTRES

Tarta Santiago
Tarta Santiago

Gelat a escollir (xocolata, vainilla, maduixa)
Helado a escoger (chocolate, vainilla, fresa)

Fruita del temps a escollir (platano, pera, poma o taronja)

Fruta del tiempo a escoger (platano, pera, manzana o naranja)

Tarta merengada de llimona amb xarrup cítric: +2,50€
Tarta merengada de limón con sorbete cítrico: +2,50€

15,20€ iva inclòs

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

MENU CALA ESTRETA**ENTRANTS / ENTRANTES**

Croquetetes de calamarsons amb emulsió d'all torrats
Croquetitas de chipirones con emulsión de ajos tostados

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

Carpaccio de vedella amb parmesà i rúcula
Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula

Sopa de peix de la costa amb torradetes
Sopa de pescado de la costa con tostaditas

SEGONS / SEGUNDOS

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

Fideuà amb allioli
Fideuá con alioli

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

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

POSTRES

Crema Catalana Cremada
Crema catalana Hotel Trias

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

Gelats casolans

Helados caseros

**28,20€
 IVA inclòs/incluido**

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

WEDNESDAY MENU**STARTERS / ENTRÉES**

Pumpkin cream soup with cremette cheese
Soupe crèmeuse de citrouille avec fromage cremette

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

Pasta with carbonara sauce and cheese
Pâte avec sauce carbonara et fromage

Fried eggs with fries and spicy sausages (xistorra)
Oeufs frits avec frites et saucisses piquantes (xistorra)

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, mango et tomate : +4,50€

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Octopus and artichokes rice
Riz de poulpe et aux artichauts

Grilled pork slice with Pedro Ximenez sauce
Tranche de porc grillé avec sauce Pedro Ximenez

Baked gilthead (fish) with potatoes and onions
Dorade au four (poisson) avec pommes de terre et oignons

Grilled butifarra (catalan sausage) with dried beans and garlic sauce
Butifarra (saucisse catalane) grillé avec haricots secs et sauce à l'ail

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

Santiago cake (almonds cake)
Gateau de Santiago (amandes)

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

Fruit in season

Fruits de saison

Lemon cake with sorbet: 2,50€
Gateau au citron avec sorbet: +2,50€

15,20€

included /TVA compris

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

VAT

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 fruit and strawberries vinaigrette
Salade de fromage de chèvre, courgette,mangue,fruit et vinaigrette de fraises

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

Veal carpaccio with parmesan cheese and vinaigre
Carpaccio de veau avec fromage parmesan et vinaigre

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 fresh mango
Tataki de thon avec salade d'algues et 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 glace à la vanille

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

28,20€
VAT included /TVA compris

*1Bread, 1/4 of house wine and mineral water
 1 Pain, 1/4 de vin de*

