

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida d'espinacs, bacon, xampinyons i parmesà

Ensalada de espinacas, bacon, champiñones y queso parmesano

Carpaccio de tonyina amb mango, cibulet i vinagreta de sois 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 calamars amb la tinta i emulsió d'alls 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 confitat amb reducció de taronja i puré trufat

Muslo de pato confitado con reducción de naranja y puré trufado

“Tall que es pela” de vedella a la planxa amb “chimichurri” i guarnició

Vacio de ternera a la plancha con chimichurri y guarnición

POSTRES

Crema catalana cremada amb bunyols

Crema catalana 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

25,50€

STARTERS / ENTRÉES

Spinach salad with mushrooms, bacon, parmesan cheese and vinaigrette
 Salade d'épinards, 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 pepper au gratin
 Brnadade 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

Duck confit with a reduction of orange and truffled puree

Confit de canard à la réduction d'orange et purée truffé

Grilled veal with oil sauce with species and garnish

Veau grillé à la sauce à l'huile avec des espèces et garniture

DESSERTS

Catalan crème brûlée with fritters

Crème brûlée catalane avec beignets

Torrijas with vanilla ice cream

Torrijas avec glace à la vanille

Homemade ice cream (chocolate, vanilla and yogurt)

Glaces de la maison (chocolat, vanille et yaourt)

Fresh pineapple carpaccio with vanilla ice and caramel coulis

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

Bread, 1/4 wine or water / Pain, 1/4 vin ou eau

25,50€