


















## ARROSSOS / RIZ

- Paella de marisc "tot pelat" / Paella de la mer "tot pelat"  
  20 €
- Arròs melós de magret d'ànec i bolets de temporada / Riz boueux au magret de canard et aux champignons de saison  
20 €
- Arròs sec o caldós de llamàntol / Riz "caldoso" (en sauce) ou "seco" (sec) au homard  
  28 €
- Preu per pax. Mín 2 pax) / (Prix par personne. Min 2 pers)



## PEIX / SELECTION DE LA MER

- Fricandó de turbot amb vieires confitades / Filet de turbot a la sauce traditionnelle et aux pétoncles confits  
   26 €
- Peix de mercat amb verdures a la brasa / Poisson de marché aux légumes grillés  
 24 €
- Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat, tomàquet i perles de wasabi / Tartare de thon rouge avec perles d'avocat, de tomate et de wasabi  
  25 €





## CARNS / VIANDES

- Confit d'ànec amb salsa de taronja i patates / Confit de canard à la sauce à l'orange et pommes de terre  
 21 €
- Garrí a baixa temperatura amb puré d'albergínia fumada i alls tendres a la planxa / Cochon de lait basse température avec purée d'aubergines fumées et ail tendre grillé  
 25 €
- El nostre steak tartar de filet de vaca / Steak tartare maison de faux-filet de boeuf  
     21 €







## CARNS A LA BRASA / VIANDES A LA BRAISE

- Mitjana de vaca 800 gr +/- maduració de 30 dies amb guarnició / Vache moyenne 800 g +/- 30 jours de maturation avec garniture  
40 €
- Filet de vaca i foie caramel·litzat amb salsa de carn i puré de moniato / Steak de boeuf et foie gras caramélisé avec sauce à la viande et purée de pommes de terre  
  22 €








## ARROSSOS / RIZ

- Paella de marisc "tot pelat" / Paella de la mer "tot pelat"  
  20 €
- Arròs melós de magret d'ànec i bolets de temporada / Riz boueux au magret de canard et aux champignons de saison  
20 €
- Arròs sec o caldós de llamàntol / Riz "caldoso" (en sauce) ou "seco" (sec) au homard  
  28 €
- (Preu per pax. Mín 2 pax) / (Prix par personne. Min 2 pax)



## PEIX / SELECTION DE LA MER

- Fricandó de turbot amb vieires confitades / Filet de turbot a la sauce traditionnelle et aux pétoncles confits  
   26 €
- Peix de mercat amb verdures a la brasa / Poisson de marché aux légumes grillés  
 24 €
- Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat, tomàquet i perles de wasabi / Tartare de thon rouge avec perles d'avocat, de tomate et de wasabi  
  25 €









## CARNS / VIANDES

- Confit d'ànec amb salsa de taronja i patates / Confit de canard à la sauce à l'orange et pommes de terre  
 21 €
- Garrí a baixa temperatura amb puré d'albergínia fumada i alls tendres a la planxa / Cochon de lait basse température avec purée d'aubergines fumées et ail tendre grillé  
 25 €
- El nostre steak tartar de filet de vaca / Steak tartare maison de faux-filet de boeuf  
     21 €



## CARNS A LA BRASA / VIANDES A LA BRAISE

- Mitjana de vaca 800 gr +/- maduració de 30 dies amb guarnició / Vache moyenne 800 g +/- 30 jours de maturation avec garniture  
40 €
- Filet de vaca i foie caramel·litzat amb salsa de carn i puré de moniato / Steak de boeuf et foie gras caramélisé avec sauce à la viande et purée de pommes de terre  
  22 €

## PLATS PER A NENS / POUR LES ENFANTS









- Nuggets amb patates fregides / Nuggets avec des chips  
  8€
- Pasta a la bolonyesa / Pâtes à la bolognaise   8€
- Hamburguesa al plat amb patates fregides / Hamburger au pain cuit au feu de bois et frites  
 8.50€
- Assortiment de mini pizzas / Plateau de mini pizzas  
   4.50€

## POSTRES / DESSERTS

- Coulant de xocolata amb gelat de stracciatella / Coulant au chocolat avec glace à la stracciatella  
    8.50€
- Coca de cremós de xocolata blanca i maracujà amb crumble de canyella / Chocolat blanc onctueux et coca aux fruits de la passion avec crumble à la cannelle  
 8.50€
- Torrija caramel·litzada amb gelat de canyella / Pain de brioche caramélisée et crème glacée a la cannelle  
    8€
- Tiramisú amb gelat de cafè / Tiramisu avec glace au café  
   8.50€
- Amanida de fruites amb sorbet de mango / Salade de fruits et sorbet à la mangue  
  8€
- Selecció de formatges amb melmelada i torrades / Plateau de fromages, confiture et toasts  
  10€
- Gelats i sorbets artesans (maduixa, llimona, vainilla, xocolata, mango, avellana, stracciatella) / Crème glacée et sorbets artisanaux (fraise, citron, vanille, chocolat, mangue, noisette, stracciatella)  
   6€

Tots els preus amb IVA inclòs. / Tous les prix incluent la TVA.

## PLATS PER A NENS / POUR LES ENFANTS

- Nuggets amb patates fregides / Nuggets avec des chips  
  8€
- Pasta a la bolonyesa / Pâtes à la bolognaise   8€
- Hamburguesa al plat amb patates fregides / Hamburger au pain cuit au feu de bois et frites  
 8.50€
- Assortiment de mini pizzas / Plateau de mini pizzas  
   4.50€

## POSTRES / DESSERTS

- Coulant de xocolata amb gelat de stracciatella / Coulant au chocolat avec glace à la stracciatella  
    8.50€
- Coca de cremós de xocolata blanca i maracujà amb crumble de canyella / Chocolat blanc onctueux et coca aux fruits de la passion avec crumble à la cannelle  
 8.50€
- Torrija caramel·litzada amb gelat de canyella / Pain de brioche caramélisée et crème glacée a la cannelle  
    8€
- Tiramisú amb gelat de cafè / Tiramisu avec glace au café  
   8.50€
- Amanida de fruites amb sorbet de mango / Salade de fruits et sorbet à la mangue  
  8€
- Selecció de formatges amb melmelada i torrades / Plateau de fromages, confiture et toasts  
  10€
- Gelats i sorbets artesans (maduixa, llimona, vainilla, xocolata, mango, avellana, stracciatella) / Crème glacée et sorbets artisanaux (fraise, citron, vanille, chocolat, mangue, noisette, stracciatella)  
   6€

Tots els preus amb IVA inclòs. / Tous les prix incluent la TVA.