

# MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | WEEKLY MENU

## Amanida niçoise de tonyina amb ous de guatlla

Ensalada niçoise de atún con huevos de codorniz

*Tuna niçoise salad with quail eggs*



## Gaspatxo de tomàquet groc amb préssec a la brasa, llagostí i fonoll

Gazpacho de tomate amarillo con melocotón a la brasa, langostino e hinojo

*Yellow tomato gazpacho with grilled peaches, shrimp and fennel*



## Rigatoni amb ricotta i espinacs, salsa de porros rostits i panko especiat

Rigatoni con ricotta y espinacas, salsa de puerros asados y panko especiado

*Rigatoni with ricotta and spinach with roasted leek sauce and spiced panko*



## Carpaccio de bou amb crema de pamesà, rovell curat, pinyons torrats i escalunya en vinagre

Carpaccio de buey con crema de parmesano, yema curada, piñones tostados y chalota encurtida

*Beef carpaccio with parmesan cream, cured egg yolk, toasted pine nuts and pickled shallots*



## Lluç amb parmentier de patata, suc de musclos i salicòrnia

Merluza con parmentier de patata, jugo de mejillones y salicornia

*Hake with potato parmentier, mussel jus and salicornia*



## Salmó amb samfaina d'estiu i alfàbrega

Salmón con pisto de verano y albahaca

*Salmon with summer ratatouille and basil*



## Fideuà de rap i calamars

Fideuà de rape y calamares

*"Fideuà" with monkfish and squids*



## Costellam de vedella amb patates fondant i espàrrecs verds

Costillar de ternera con patatas fondant y espárragos verdes

*Veal short ribs with fondant potatoes and green asparagus*



## Llom baix amb patates fregides i pebrots del piquillo

Lomo bajo con patatas fritas y pimientos del piquillo

*Sirloin steak with French fries and "pimientos del piquillo"*

## Mosaic de fruites

Mosaico de frutas

*Fruit mosaic*

## Crema catalana

Crema catalana

*Catalan crème*



## La nostra interpretació de les maduixes amb nata

Nuestra interpretación de las fresas con nata

*Our strawberries and cream version*



## Flam amb chantilly

Flan con chantilly

*Flan with whipped cream*



## Mousse de xocolata amb cor de praliné d'avellana

Mousse de chocolate con corazón de praliné de avellana

*Chocolate mousse with a hazelnut praline center*



32€

\*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido ·  
Water, beer or glass of wine included

\*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included