

# MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | WEEKLY MENU

## Amanida Niçoise amb tatakí de tonyina i ous de guatlla

Ensalada Niçoise con tatakí de atún y huevos de codorniz  
*Niçoise salad with tuna tatakí and quail eggs*



## Vichyssoise, ou a baixa temperatura i puré Robuchon

Vichyssoise, huevo a baja temperatura y puré Robuchon  
*Vichyssoise, sous-vide egg and Robuchon purée*



## Bucatini amb salsa de carabassa rostida, formatge blau i nous

Bucatini con salsa de calabaza asada, queso azul y nueces  
*Bucatini with roasted pumpkin sauce, blue cheese and walnuts*



## Trinxat de col kale amb llagostins i papada

Trinxat de col kale con langostinos y papada  
*"Trinxat" of kale with shrimp and pork jowl*



## Lluç amb vel de pernil ibèric, mongetes amb bledes i salsa de pèsols

Merluza con velo de jamón ibérico, judías con acelgas y salsa de guisantes  
*Hake with Iberian ham veil, green beans with Swiss chard and pea sauce*



## Llobarro amb cremós de moniato i panaché de verdures

Lubina con cremoso de boniato y panaché de verduras  
*Sea bass with sweet potato purée and mixed vegetables*



## Fideuà amb ceba caramel·litzada, xistorra i formatge de cabra

Fideuà con cebolla caramelizada, chistorra y queso de cabra  
*"Fideuà" with caramelized onions, chistorra sausage and goat cheese*



## Xurrasco de porc a baixa temperatura, albergínia fumada al carbó, romesco i mel

Churrasco de cerdo a baja temperatura, berenjena ahumada al carbón, romesco y miel  
*Slow-cooked pork churrasco, charcoal-smoked eggplant, romesco sauce and honey*



## 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*



## Bogeria de xocolata amb brownie, cremós de cacau i terra màgica

Locura de chocolate con brownie, cremoso de cacao y tierra mágica  
*Chocolate madness with brownie, creamy cocoa, and "magic soil"*



## Flam amb chantilly

Flan con chantilly  
*Flan with whipped cream*



## Strudel de poma amb gelat de vainilla Bourbon

Strudel de manzana con helado de vainilla Bourbon  
*Apple strudel with Bourbon vanilla ice cream*



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