MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | WEEKLY MENU

MES DEL VEGANISME · MES DEL VEGANISMO · *WORLD VEGAN MONTH*

Descobreix el plaer dels productes d'origen vegetal i endinsa't en un món de nous sabors.
Descubre el placer de los productos de origen vegetal y adéntrate en un mundo de nuevos sabores.
Discover plant-based indulgence and navigate through new flavors.

Pastanagues glacejades, hummus de mongeta blanca, raïm adobat i festuc
Zanahorias glaseadas, hummus de alubia blanca, uva encurtida y pistacho
Glazed carrots, white bean hummus, pickled grapes and pistachios

Crema de patata amb tófona, ou mollet i pernil ibèric
Crema de patata trufada, huevo mollet y jamón ibérico
Truffled potato cream, soft-boiled egg and Iberian ham

Rigatoni a la crema, duxelle de bolets i formatge de cabra
Rigatoni a la crema, duxelle de setas y queso de cabra
Rigatoni with cream sauce, mushroom duxelle and goat cheese

Cap i pota amb cigrons i piparres
"Cap i pota" con garbanzos y piparras
"Cap i pota" with chickpeas and piparras

Salmó amb emulsió d'api nap i verduretes eco
Salmón con emulsión de apio nabo y verduritas eco
Salmon with celeriac emulsion and organic baby vegetables

Fideuà de botifarra del perol i carxofes confitades
Fideuá de butifarra del perol y alcachofas confitadas
"Fideuà" with "butifarra del perol" sausage and candied artichokes

Caneló de col farcit de bolets i cigrons, cremós de carabassa especiat i salsa de trompeta de la mort
Canelón de col relleno de setas y garbanzos, cremoso de calabaza especiado y salsa de trompeta de la muerte
Cabbage cannelloni filled with mushrooms and chickpeas, spiced pumpkin cream, and black trumpet mushroom sauce

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
Crema catalana

Milfulls de xocolata i crema d'avellanes amb salsa de caramel
Milhojas de chocolate y crema de avellanas con salsa de caramelo
Chocolate mille-feuille with hazelnut cream and caramel sauce

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