


PRIMEROS – STARTERS – ENTRANTS

SUSHI MAKI DE MOUSSE DE ATÚN Y PEPINO CON CRUJIENTE DE ARROZ Y TERIYAKI
TUNA AND CUCUMBER MOUSSE SUSHI MAKI WITH CRISPY RICE AND TERIYAKI
SUSHI MAKI MOUSSE DE TONYINA I COGOMBRE AMB CRUIXENT D'ARRÒS I TERIYAKI

TORIKATSU DE POLLO REBOZADO EN PANKO CON SALSA BARBACOA JAPONESA DE MANZANA
CHICKEN TORIKATSU BATTERED IN PANKO WITH JAPANESE APPLE BARBECUE SAUCE
TORIKATSU DE POLLASTRE ARREBOSSAT EN PANKO AMB SALSA BARBACOA JAPONESA DE POMA

ALUBIAS BLANCAS SALTEADAS CON BACON Y BUTIFARRA DE VIC
SAUTEED WHITE BEANS WITH BACON AND VIC CATALAN SAUSAGE
MONGETES BLANQUES SALTEJADES AMB BACÓ I BUTIFARRA DE VIC


ENSALADA DE PATATAS Y HUEVO DURO CON SARDINAS SOBRE LECHUGA DE NUESTRO HUERTO Y SALSA TÁRTARA (GF)
POTATOES AND BOILED EGG SALAD WITH SARDINES ON LETTUCE FROM OUR GARDEN AND TARTARE SAUCE (GF) 
AMANIDA DE PATATES I OU DUR AMB SARDINES SOBRE ENCIAM DEL NOSTRE HORT I SALSA TÀRTARA (GF)

SEGUNDOS – MAIN COURSES – SEGONS

WOK DE VERDURAS Y SETAS DE TEMPORADA CON TOFU Y CRUJIENTE DE WONTÓN
VEGETABLES AND SEASONAL MUSHROOMS WOK WITH TOFU AND CRISPY WONTÓN
WOK DE VERDURES I BOLETS DE TEMPORADA AMB TOFU I CRUIXENT DE WONTÓN

PESCADO DEL DÍA AL HORNO CON CREMA DE COLIFLOR Y ESCABECHE DE VERDURAS (GF)
BAKED FISH OF THE DAY WITH CAULIFLOWER AND PICKLED VEGETABLES (GF) 
PEIX DEL DIA AL FORN AMB CREMA DE COLIFLOR I ESCABETX DE VERDURES (GF)

PENNE A LA BOLOÑESA CON ESCAMAS DE PARMESANO
PENNE BOLOGNESE WITH PARMESAN FLAKES
PENNE A LA BOLONYESA AMB ESCAMES DE PARMESÀ

CONFIT DE PATO CON PURÉ DE BONIATOS, ESPINACAS Y SALSA DE FOIE Y TRUFA NEGRA CON VERDURITAS AL VAPOR (+4€) (GF)
DUCK CONFIT WITH MASHED SWEET POTATOES, SPINACH AND FOIE AND BLACK TRUFFLE SAUCE WITH STEAMED VEGETABLES (+4€) (GF) 
CONFIT D'ÀNEC AMB PURÉ DE MONIATOS, ESPINACS I SALSA DE FOIE I TÒFONA NEGRA AMB VERDURETES AL VAPOR (+4€) (GF)

POSTRES – DESSERTS – POSTRES

TARTELETA DE CHOCOLATE Y NATA
CHOCOLATE AND WHIPPED CREAM CAKE
TARTELETA DE XOCOLATA I NATA

BRAZO DE GITANO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y MOUSSE DE FRESAS
SWISS ROLL WITH RED BERRIES JAM AND STRAWBERRY MOUSSE
BRAÇ DE GITANO AMB MELMELADA DE FRUITS VERMELLS I MOUSSE DE MADUIXES

FRUTA DE TEMPORADA (GF) 
FRESH SEASONAL FRUIT (GF)
FRUITA DE TEMPORADA (GF)

HELADO DEL DÍA
ICE CREAM OF THE DAY
GELAT DEL DIA

MENU: 16,50€

(IVA INCLUIDO, VAT INCLUDED, IVA INCLÒS)

Una bebida y un café incluido / One beverage and one coffee included/ Una beguda i un cafè inclòs
Fines de semanas / Festivos/ Weekends/ Holidays 21,50€ (HORARIO: 11:00hs a 17:00hs)