


PRIMEROS – STARTERS – ENTRANTS


SUSHI MAKI DE AGUACATE Y QUESO FILADELFIA CON ESFERIFICACIONES DE FRUTAS (GF) 
SUSHI MAKI WITH AVOCADO AND PHILADELPHIA CHEESE WITH FRUIT SPHERIFICATIONS (GF)
SUSHI D'ALVOCAT I FORMATGE FILADELFIA AMB ESFERIFICACIONS DE FRUITES (GF)

ALCACHOFAS DE EL PRAT CONFITADAS, SOPA CREMA DE AJO BLANCO, PRALINÉ DE FRUTOS SECOS Y CRUJIENTE DE JAMON IBÉRICO
CANDIED EL PRAT ARTICHOQUES, AJOBLANCO CREAM SOUP, DRIED FRUIT PRALINE AND CRUNCHY IBERIAN HAM.
CARXOFES DE EL PRAT CONFITADES, SOPA CREMA D'ALL BLANC, PRALINÉ DE FRUITS SECS I CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC

PARMENTIER DE PATATAS CON HABAS, GUISANTES Y VERDURITAS DEL HUERTO CON EMULSIÓN DE PIMIENTOS PIQUILLOS (GF) 
POTATO PARMENTIER WITH BROAD BEANS, PEAS AND VEGETABLES FROM THE GARDEN WITH EMULSION OF PIQUILLO PEPPERS (GF)
PARMENTIER DE PATATES AMB FAVES, PÈSOLS Y VERDURETES DE L'HORT AMB EMULSIÓ DE PEBROTS PIQUILLOS (GF)

ENSALADA CESAR CON ESCAMAS DE PARMESANO, PECHUGA DE POLLO A BAJA TEMPERATURA Y COSTRONES DE PAN DE ANCHOA
CAESAR SALAD WITH PARMESAN FLAKES, LOW-TEMPERATURE CHICKEN BREAST AND ANCHOVY BREAD CROUTONS
AMANIDA CÈSAR AMB ESCATES DE PARMESÀ, PIT DE POLLASTRE A BAIXA TEMPERATURA I CROSTONS DE PA D'ANXOVA

SEGUNDOS – MAIN COURSES – SEGONS

PESCADO DEL DÍA EN SALSA VERDE DE ESPINACAS Y MARISCOS CON MEJILLONES DE ROCA Y PICADA MEDITERRÁNEA DE VERDURAS (GF) 
FISH OF THE DAY IN GREEN SPINACH AND SEAFOOD SAUCE WITH MUSSELS ROCK AND MEDITERRANEAN CHOPPED VEGETABLES (GF)
PEIX DEL DIA AMB SALSA VERDA D'ESPINACS I MARISC AMB MUSCLOS DE ROCA I PICADA MEDITERRÀNEA DE VERDURES (GF)


TAGLIOLINI AL HUEVO CON SETAS Y SALSA DE CHAMPIÑONES
EGG TAGLIOLINI WITH WILD MUSHROOMS AND MUSHROOM SAUCE
TAGLIOLINI A L'OU AMB BOLETS I SALSA DE XAMPINYONS


TERNERA GALLEGA SALTEADA EN WOK CON CHOP SUEY DE VERDURAS Y EDAMAME
GALICIAN BEEF SAUTEED IN WOK WITH CHOP SUEY OF VEGETALES AND EDAMAME
VEDELLA GALLEGA SALTEJADA EN WOK AMB CHOP SUEY DE VERDURES I EDAMAME

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA CUATRO QUESOS, PIMIENTOS ITALIANOS Y PATATAS ASADAS (+4€) (GF) 
GRILLED IBERIAN PRESA WITH FOUR CHEESE SAUCE, ITALIAN PEPPERS AND ROASTED POTATOES (+4€) (GF)
PRESA IBÈRICA A LA GRAELLA AMB SALSA QUATRE FORMATGES, PEBROTS ITALIANS I PATATES ROSTIDES (+4€) (GF)

POSTRES – DESSERTS – POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE Y CONFITURA DE FRUTAS
CHOCOLATE CAKE AND FRUIT JAM
PASTÍS DE XOCOLATA I CONFITURA DE FRUITES

FLAN DE LECHE Y HUEVO CON CARAMELO DE AZÚCAR MORENO (GF) 
MILK AND EGG FLAN WITH BROWN SUGAR CARAMEL (GF)
FLAM DE LLET I OU AMB CARAMEL DE SUCRE MORÈ (GF)

VARIADOS DE FRUTAS DE TEMPORADA (GF) 
ASSORTED SEASONAL FRUIT (GF)
VARIAT DE FRUITES DE TEMPORADA (GF)

HELADO DEL DÍA CON NEULAS
ICE CREAM OF THE DAY WITH WAFER FINGERS
GELAT DEL DIA AMB NEULES

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 café inclòs
Fines de semanas / Festivos/ Weekends/ Holidays 21,50€ (HORARIO: 11:00hs a 17:00hs)