




(13:00hs - 15:30hs)

PRIMEROS – STARTERS – ENTRANTS

SUSHI SÁNDWICH DE SALMÓN CON PATATAS CHIPS Y SALSA ROSA (GF)
SALMON SUSHI SANDWICH WITH CHIPS AND PINK SAUCE (GF)
SUSHI SANDWICH DE SALMÓ AMB PATATES XIPS I SALSA ROSA (GF) 


GARBANZOS SALTEADOS CON CHORIZO Y BACON AL PIMENTÓN DE LA VERA
SAUTÉED CHICKPEAS WITH CHORIZO AND BACON WITH VERA PAPRIKA
CIGRONS SALTEJATS AMB XORIÇO I BACÓ AL PEBRE VERMELL DE LA VERA

ENSALADA DE TRIGO CON VERDURITAS DE NUESTRO HUERTO Y MANZANAS ASADAS
WHEAT SALAD WITH VEGETABLES FROM OUR ORCHARD AND BAKED APPLES
AMANIDA DE BLAT AMB VERDURETES DEL NOSTRE HORT I POMES ROSTIDES


CAZÓN EN ADOBO FRITO CON ALIOLI Y MAYONESA DE SRIRACHA
FRIED MARINATED DOGFISH WITH ALIOLI AND SRIRACHA MAYONNAISE
CAÇÓ EN ADOB FREGIT AMB ALLIOLI I MAIONESA DE SRIRACHA

SEGUNDOS – MAIN COURSES – SEGONS

PAELLA DE POLLO Y SETAS CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL (GF)
CHICKEN AND MUSHROOM PAELLA WITH GARLIC AND PARSLEY OIL (GF) 
PAELLA DE POLLASTRE I BOLETS AMB OLI D'ALL I JULIVERT (GF)

PESCADO DEL DÍA DE LA LONJA CON SALSA VERDE Y ALGAS MARINAS CON PATATAS PANADERAS (GF)
FISH OF THE DAY FROM THE FISH MARKET WITH GREEN SAUCE AND SEAWEED WITH BAKED POTATOES (GF) 
PEIX DEL DIA DE LA LLOTJA AMB SALSA VERDA I ALGUES MARINES AMB PATATES FORNERES (GF)


YAKISOBA DE MARISCO CON GAMBAS, CALAMARES Y TAMARINDO
SEAFOOD YAKISOBA WITH PRAWNS, SQUID AND TAMARIND
YAKISOBA DE MARISC AMB GAMBES, CALAMARS I TAMARINDO

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO DE CERDO, GRATÉN DE BONIATO Y CÉLERI CON SALSA DEMI-GLACE DE CERDO (GF) (+4€)
PORK LOIN Tournedo, SWEET POTATO GRATIN AND CELERY WITH PORK DEMI-GLACE SAUCE (GF) (+4€) 
TOURNEDÓ DE FILET DE PORC, GRATINAT DE MONIATO I API AMB SALSA DEMI-GLACE DE PORC (GF) (+4€)

POSTRES – DESSERTS – POSTRES

MOUSSE DE QUESO, COULIS DE FRUTOS ROJOS CON GALLETA DE AVENA Y MIEL
CHEESE MOUSSE, RED BERRIES COULIS WITH OATMEAL COOKIE AND HONEY
MOUSSE DE FORMATGE, COULIS DE FRUITS VERMELLS AMB GALETA DE CIVADA I MEL

TARTA TIPO SACHER DE CHOCOLATE Y CONFITURA DE FRUTAS MEDITERRÁNEAS
CHOCOLATE SACHER STYLE CAKE AND MEDITERRANEAN FRUIT JAM
PASTÍS TIPUS SACHER DE XOCOLATA I CONFITURA DE FRUITES MEDITERRÀNIES

VARIADO DE FRUTAS DE TEMPORADA (GF)
ASSORTED SEASONAL FRUITS (GF) 
VARIAT DE FRUITES DE TEMPORADA (GF)

HELADO DEL DÍA CON BARQUILLOS
ICE CREAM OF THE DAY WITH WAFER FINGERS
GELAT DEL DÍA 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 cafè inclòs
Fines de semanas / Festivos/ Weekends/ Holidays 21,50€ (HORARIO: 13:00hs a 15:30hs)

