

MENÚ LABORABLES

De dilluns a divendres al migdia / De lunes a viernes al medio día

PRIMERS / PRIMEROS

- Amanida Cessar
Ensalada César
- Carxofes a la brasa amb encenalls de pernil ibèric
Alcachofas a la brasa con virutas de jamón ibérico
- Ous trencats amb gules
Huevos rotos con gulas
- Amanida de formatge de cabra i codony
Ensalada de queso de cabra y membrillo
- Macarrons a la bolonyesa gratinats
Macarrones a la boloñesa gratinados
- Gaspaxo amb les seves picades
Gazpacho con sus picadillos

SEGONS / SEGUNDOS

- Pollastre rostit amb prunes i pinyons
Pollo rustido con ciruelas y piñones
- Filet ibèric amb salsa tres pebres
Solomillo ibérico con salsa tres pimentas
- Tempura de lluç amb verdures i ponzu
Tempura de merluza con verduras y ponzu
- Llagostins cruixents amb verdures i maionesa picant
Langostinos crujientes con verduras y mayonesa picante
- Arròs caldós de rap i musclos
Arroz caldoso de rape y mejillones
- Turbot a la brasa amb verdures (suplement 6 €)
Rodaballo a la brasa con verduras (suplemento 6€)

POSTRES / POSTRES

- Macedònia de fruites
Macedonia de frutas
- Pastís del dia
Tarta del día
- Crema catalana
Crema catalana
- Llet fregida amb gelat de vainilla
Leche frita con helado de vainilla
- Sacher de taronja
Sacher de naranja



Aigua mineral o copa de vi Raventós pansa blanca o Borsao sel.lecció o refresc o cervesa, pa i cafè inclòs
Agua mineral o copa de vino Raventós pansa blanca o Borsao Selección o refresco o cerveza, pan y café incluidos

Preu / Precio: **19.00€** IVA inclòs (per comensal / por comensal)

MENÚ LABORABLES

Lundi à Vendredi midi / *Monday to Friday lunchtime*

Entrées / Starters

- Salade César
Cesar salad
- Artichauts grillés avec copeaux de jambon ibérique
Grilled artichokes with Iberian ham shavings
- Oeufs cassés avec gulas
Broken eggs with gulas
- Salade de chèvre et coings
Goat and quince cheese salad
- Macaroni à la bolognaise au gratin
Macaroni bolognese gratin
- Gaspacho avec sa viande hachée
Gaspacho with its mincemeat

Plat / Main course

- Poulet rôti aux prunes et aux pignons
Roast chicken with plums and pine nuts
- Filet ibérique à la sauce trois poivrons
Iberian sirloin with sauce three peppers
- Tempura de merlu aux légumes et sauce ponzu
Hake tempura with vegetables and ponzu
- Crevettes croustillantes aux légumes et mayonnaise épicée
Crispy prawns with vegetables and spicy mayonnaise
- Riz dans son jus de cuisson avec lotte et moules
Sliced rice with monkfish and mussels
- Turbot grillé aux légumes (supplément 6 €)
Grilled turbot with vegetables (supplement 6€)

Dessert / Dessert

- Macédoine de fruits frais
Fresh fruit salad
- Crème catalane
Catalan cream
- Gâteau du jour
Cake of the day
- Lait frit avec glace vanille
Fried milk with vanilla ice cream
- Sacher à l'orange
Orange Sacher



Eau minérale ou verre de vin (Raventós pansa blanca o Borsao sel·lecció) ou boisson gazeuse ou bière, pain et café inclus
Mineral water or glass of wine (Raventós pansa blanca o Borsao Selección) or soft drink or beer, bread and coffee included

Prix / Price: **19.00€** VAT included (par personne / per person)