




Menú del 3 al 9 de Desembre

<p>Amanida de rúcula amb tonyina fumada, sèsam i soja Ensalada de rúcula con atún ahumado y soja Aragula salad with smoked tuna, sesame and soya</p>	
<p>Crema calenta de porros amb vieires caramelitzades i caviar d'oli Crema caliente de puerros con vieiras caramelizadas y caviar de aceite Hot leek cream with sweet scallops and oil caviar</p>	
<p>Rigatoni "alla amatriciana" amb aroma de tòfona i Escamorza fumat Rigatoni "alla amatriciana" con aroma de trufa y Escamorza ahumado Rigatoni "alla amatriciana" with truffle flavour and smoked Escamorza</p>	
<p>Arròs caldòs amb closes, rape i llagostins Arroz caldoso con almejas, rape y langostinos Rice with clams, monkfish and prawns</p>	
<p>Peix del dia amb verdures saltejades i salsa romesco Pescado del día con verduritas salteadas y salsa romesco Catch of the day fish with sauteed vegetables and romesco sauce (roasted red pepper and almonds)</p>	
<p>Galta ibèrica a baixa temperatura amb "parmentier" i salsa de foie Carrillera ibérica a baja temperatura con "parmentier" y salsa de foie Low temperatura cooked iberian cheek with "parmentier" and foie sause</p>	
<p>Cruixent de xocolata blanc i taronja amb gelat de iogurt búlgar Crujiente de chocolate blanco y naranja con helado de yogur búlgaro White chocolate and orange crunchy with bulgarian yogurt ice-cream</p>	
<p>Sablé de pinya amb gelat de coco Sablé de piña con helado de coco Pineapple sable with coconut ice-cream</p>	
<p>Festival de fruites i textures Festival de frutas y texturas Fruits and textures festival</p> <p>* Puede contener también sésamo, huevos, cereales con gluten y frutos secos.</p>	

Gluten/ Cereals	Crustáceos/Crustaceans	Pescado/Fish	Cacahuets/Peanuts	Huevos/Eggs	Soja/Soy	Làcteos/Dairy
Frutos secos/Dried fruits	Apio/Celery	Mostaza/Mustard	Sésamo/Sesame	Sulfites/Sulfites	Altramuz/Lupin	Moluscos/Molluscs

Aigua, cafè i una copa de vi o cava Mastinell D.O. Penedès inclòs
Agua, café y una copa de vino o cava Mastinell D.O. Penedés incluido
Water, coffee and one glass of wine or cava Mastinell D.O. Penedés included

* Máximo 10 personas. Para grupos superiores contáctenos al 933 168 700. Maximum 10 people. For bigger groups contact us at 933 168 700.
* Cervesa i refrescs no inclosos / Cerveza y refrescos no incluidos / Beer and soft drinks not included

Menú migdia de dilluns a divendres **22€**, cap de semana i festius **27€**
Menú mediodía de lunes a viernes **22€**, fin de semana y festivos **27€**
Lunch menu from Monday to Friday **22€**, weekend & bank holidays **27€**
* **Sopar / Cena / Dinner a la Carte**

Horaris / Horarios / Schedules
12:30 – 16:00h