








Menú del 26 de Novembre al 2 de Desembre

<p>Amanida de rúcula amb api, nous, pera y gorgonzola Ensalada de rúcula con apio, nueces, pera y gorgonzola Aragula salad with celery, walnuts, pear and gorgonzola</p>	
<p>Crema calenta de blat amb bombons de foie i caviar d'oli Crema caliente de maíz con bombones de foie y caviar de aceite Hot corn cream with foie Candy and oil caviar</p>	
<p>Fabebes saltades amb calamarsets, cloïses i pernil ibèric Habitas baby salteadas con chipirones, almejas y jamón ibérico Baby lima beans sauteed with squid, clams and iberian ham</p>	
<p>Arròs d'ànec i carxofes amb all i oli de poma i mel Arroz de pato y alcachofas con "all i oli" de manzana y miel Duck and artichoke rice with apple and honey "all i oli"</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>Vedella a baixa temperatura amb "parmentier" de carbassa, trompetes de la mort i demi-glacé de tòfona Ternera a baja temperatura con "parmentier" de calabaza, trompetas de la muerte y demi-glacé de trufa Low temperatura cooked veal with pumpkin and craterellus "parmentier" and truffle demi-glacé</p>	
<p>Textures de iogurt i llimona Texturas de yogur y limón Yogurt and lemon textures</p>	
<p>Volcà de xocolata amb toffe de Bailey's Volcán de chocolate con toffee de Bailey's Chocolate and Bailey's toffe fondant</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	Sulfitos/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