

Menú del 4 al 10 de Febrer

Amanida amb guacamole, tartar de salmò i vinagreta de yuzu.
Ensalada con guacamole, tartar de salmón y vinagreta de yuzu.
Salad with salmon tartar, guacamole cream and yuzu vinaigrette.



Crema de pèsols amb saltejat de cloïses i cruixent de xocolata i taronja.
Crema de guisantes salteados con almejas y crujiente de chocolate y naranja.
Green peas cream with sautéed clams and chocolate and orange crunchy



Mongetes del ganxet amb carxofes, ibèriques i ou 62°C.
Judías "del ganxet" con alcachofas ibéricas y huevo 62°
Stew "ganxet" beans with artichokes, iberian ham and egg 62°C.



Peix del dia amb verdures saltejades i salsa romesco.
Pescado del día con verduritas salteadas y romesco.
Caught of the day fish with sautéed vegetables and romesco sauce.



Arròs de garrinet a baixa temperatura amb bolets i all i oli de tòfona.
Arroz de cochinitillo a baja temperatura con setas y "all i oli" de trufa.
Suckling-pig rice with seasons mushrooms and truffle "all i oli".



Magret d'ànec farcit a la catalana amb fruits del bosc saltejats i textures de moniato.
Magret de pato a la catalana con frutas del bosque salteados y texturas de boniato.
Duck breast catalan style stuffed and sweet potato textures and sautéed red fruits.



Brownie de xocolata i nous amb gelat de festucs.
Brownie de chocolate y nueces con helado de pistachos.
Brownie cake with pistacchio ice cream.



Mousse de torró amb toffee de Bailey's
Mousse de turrón con toffee de Bailey's.
Bailey's toffee and nougat mousse.



Festival de fruites i textures.
Festival de frutas y texturas.
Fruits and textures festival.



* Puede contener también sésamo, huevos, cereales con gluten y frutos secos.

Gluten/ Cereals	Crustáceos/Crustaceans	Pescado/Fish	Cacahuets/Peanuts	Huevos/Eggs	Soja/Soy	Lácteos/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