


































Menú del 11 al 17 de Març

<p>Amanida d'espínacs amb burrata i pesto de remolatxa Ensalada de espínacs con burrata y pesto de remolacha Spinach salad with burrata and beetroot pesto</p>	 
<p>Crema calenta de carbassa amb emulsió de roquefort Crema caliente de calabaza con emulsi3n de roquefort Pumpkin hot cream with light foam roquefort cheese</p>	 
<p>Linguine amb cloïses, llagostins i aroma de safrà Linguine con almejas, langostinos y aroma de azafrán Linguine with clams, prawns and saffron fragrance</p>	     
<p>Peix del dia amb verdures saltejades i salsa romesco Pescado del día con verduras salteadas y romesco Fish with sauteed vegetables and romesco sauce</p>	   
<p>Arr3s d'ibèrics amb carpaccio de llagostins i all i oli negre Arroz de ibèricos con carpaccio de langostinos y "all i oli" negro Iberian rice with prawn carpaccio and black "all i oli"</p>	   
<p>Civet de porc senglar amb esbergínia fumada i parmentier de boniato Civet de jabalí con berenjena ahumada y parmentier de moniato Wild boar stew with smoked aubergine and sweet potato parmentier</p>	   
<p>Els nostres macarrons amb ganache de xocolata blanca Nuestros macarrons con ganache de chocolate blanco Our macarrons with white chocolate ganache</p>	   
<p>Textures de vermell Texturas de rojo Textures of red</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	Cacahuetes/Peanuts	Huevos/Eggs	Soja/Soy	Lácteos/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, cafè y una copa de vino o cava Mastinell D.O. Penedès incluido
Water, coffee and one glass of wine or cava Mastinell D.O. Penedès 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
13:00 – 16:00h



* Máximo 10 personas. Para grupos superiores contactenos 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
13:00 – 16:00h