

























**Menú del 8 al 14 d' Abril**

<p><b>Amanida amb pernil d'ànec, papaia i albergínia fumada</b> Ensalada con jamón de pato, papaia y berenjena ahumada Salad with duck ham, papaia and smoked aubergine</p>	
<p><b>Vichysoisse de porro i poma amb llagostins</b> Vichysoisse de puerro y manzana con langostinos Leek and apple vichysoisse with prawns</p>	 
<p><b>Canelons de cua de bou i carbassa</b> Canelones de rabo de buey i calabaza Oxtail and pumkin canelloni</p>	   
<p><b>Peix del dia amb verdures saltejades i salsa romesco</b> Pescado del día con verduritas salteadas y romesco Fish with sauteed vegetables and romesco sauce</p>	  
<p><b>Arròs negre amb bacallà i all i oli de plancton</b> Arroz negro con bacalao y "all i oli" de plancton Black rice with cod and plankton "all i oli"</p>	  
<p><b>Vitello tonnato amb sorra de foie</b> Vitello tonnato con arena de foie Vitello tonnato with foie sand</p>	 
<p><b>Ravioli de pinya i coco</b> Ravioli de piña y coco Pineapple and coconut ravioli</p>	  
<p><b>Tres xocolates amb mousse de lavanda</b> Tres chocolates con mousse de lavanda Three chocolates with lavender mousse</p>	  
<p><b>Festival de fruites i textures.</b> 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, 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**  
13:00 – 16:00h