

Menú Setmanal

Del 20/08/11 al 26/08/11

12,89 €

+4%ISI

Amanida de Pasta i Cranc // Ensalada de Pasta y Cangrejo
Salade de Pâtes et Crabe // Pasta and Crab Salad

Crudites de Verdures amb Crema d'All i Formatge
Crudites de Verduras con Crema de Ajo y Queso
Julienne de Légumes à la Crème d'Ail et Fromage // Vegetables Crudité with Garlic and Cheese Cream

Pèsols Saltats amb Pernil Ibèric // Guisantes Salteados con Jamón Ibérico
Petit Pois Sautés au Jambon Ibérique // Sautéed Peas with Iberian Ham

Sopa de Pollastre amb Fideus i Ou Dur // Sopa de Pollo con Fideos y Huevo Duro
Soupe de Poulet aux Vermicelles et Œuf Dur // Chicken Soup with Noodles and Boiled Egg

Pastís de Patata i Carn Gratinat // Pastel de Patata y Carne Gratinado
Tarte aux Pommes de Terre et Viande au Gratin // Potato and Meat Cake au Gratin

Risotto de Verdures i Parmesà // Risotto de Verduras y Parmesano
Risotto de Légumes et Parmesan // Vegetables Risotto with Parmesan Cheese

Ous Estrellats amb Pernil i Bacó // Huevos Estrellados Jamón y Beicon
Œufs Sur le Plat avec Jambon et Bacon // Fried Eggs with Ham and Bacon

Costelles de Porc a la Barbacoa // Costillas de Cerdo a la Barbacoa
Côtelettes de Porc à la Barbecue // Barbecued Pork Ribs

Pit de Gall d'Indi Rostit amb Herbes Fresques i Taronja
Pechuga de Pavo Asado con Hierbas Frescas y Naranja
Blancs de Dinde Rôtie aux Herbes Fraîches et Orange
Roasted Turkey Breast with Fresh Herbs and Orange

Carpaccio de Vedella amb Girgoles a l'Escabets // Carpaccio de Ternera con Setas de Cardo en Escabeche
Carpaccio de Veau aux Pleurotes à l'escabèche // Veal Carpaccio with Marinated King Trumpet Mushrooms

Cua de Bou Guisada amb Arròs // Rabo de Buey Guisado con Arroz
Ragoût de Queue de Boeuf avec Riz // Stewed Beef Oxtail with Rice

Salmó Encamisat en Col i Salsa Romesco // Salmón Encamisado en Col y Salsa Romesco
Saumon Chemisé aux Choux et Sauce Romesco // Salmon with Cabbage and Romesco Sauce

Tàrtar de Peix Blau amb Torradetes // Tártaro de Pescado Azul con Tostaditas
Tartare de Poisson Bleu avec Tartines Grillées // Bluefish Tartar with Toast

Filet de Mero Empanat amb Amanida // Filete de Mero Empanado con Ensalada
Filet de Nerou Pané avec Salade // Breaded Grouper Fillet with Salad

Les begudes no estan incloses // Las bebidas no estan incluidas
Les boissons ne sont pas comprises // Drinks are not included

Menú Setmanal

Del 20/08/11 al 26/08/11

12,89 €

+4%ISI

Postres – Desserts

Crema Catalana amb Caramel // Crema Catalana con Caramelo
Crème Catalane au Caramel // Catalan Crème Caramel

Mousse de Xocolata Blanca amb Taronja // Mousse de Chocolate Blanco con Naranja
Mousse de Chocolat Blanc avec Orange // White Chocolate Mousse with Orange

Pastís de Pruna i Pinyons amb Nata // Tarta de Ciruela y Piñones con Nata
Gâteau de Raisins Secs et Pignons avec Chantilly // Raisins and Pinenuts Cake with Whipped Cream

Copa de Gelats Variats // Copa de Helados Variados
Coupe de Glace // Ice Cream Goblet

Selecció de Formatges // Selección de Quesos
Fromages Variés // Varied Cheese

Yogurt Natural o Sabors // Yogur Natural o Sabores
Yaourt au Choix // Flavoured or Natural Yogurt

Peix de la Setmana

13,50 €

- Llobarro // Lubina // Bar // Bass
- Lluç // Merluza // Colín // Hake

Suplement Menu : 6,60 €

Menú Express

9,60 €

1 plat del menú Setmanal a escollir + 1 postre + 1 beguda + 1 cafè
(beguda = aigua mineral ó refresc ó cervesa normal ó copa de vi de la casa)

1 plato del menú Semanal a escoger + 1 postre + 1 bebida + 1 cafè
(beguda = aigua mineral ó refresc ó cervesa normal ó copa de vi de la casa)

1 assiette du Menu de la Semaine au Choix + 1 dessert + 1 boisson + 1 cafè
(Boisson = Eau ou boisson fraîche ou bière ou verre de vin de la Maison)

isi no inclós +4%

Les begudes no estan incloses // Las bebidas no estan incluidas
Les boissons ne sont pas comprises // Drinks are not included