

A. MENÚ EXECUTIU } 22€

MENÚ EJECUTIVO - EXECUTIVE MENU

De Dilluns a Divendres migdia

De Lunes a Viernes al mediodía - From Monday to Friday at midday

I.V.A. Inclòs | I.V.A. Incluido | I.V.A. Included

26€ IVA inclòs a la terrassa
26€ IVA incluido en la terraza
26€ VAT included on terrace



Cat | Cast | Eng

{ PRIMER PLAT (a triar)

PRIMER PLATO (a elegir)
FIRST DISH (to choose)



Amanida de formatge de cabra amb coulins de fruits vermells, còkkel de fruita seca i vinagreta de mostassa

Ensalada de queso de cabra con coulis de frutos rojos, còkkel de frutos secos y vinagreta de mostaza
Goat cheese salad with red fruit coulis, mixed nuts and mustard vinaigrette



Graellada de verdures de temporada amb oli de romaní

Parrillada de verduras de temporada con aceite de romero
Grilled seasonal vegetables with rosemary oil



Gaspaxo clàssic

Gazpacho clásico
Classic Gazpacho



Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera
Mussels marinère



Tartar de tonyina vermella marinada, guacamole i crema de wasabi

Tartar de atún rojo marinado, guacamole y crema de wasabi
Marinated bluefin tuna tartare with guacamole and wasabi cream
Suplement / Suplemento / Extra: 8€



Xanguets amb ou estrellat, xistorra i oli de tòfona negra

Chanquetes con huevo estrellado, chistorra y aceite de trufa negra
Whitebait with fried egg, chistorra and black truffle oil

{ SEGON PLAT (a triar)

SEGUNDO PLATO (a elegir)
SECOND DISH (to choose)



Paella de marisc

Paella de marisco
Seafood paella



Fideuà de marisc

Fideuà de marisco
Shrimp and clam fideua



Arròs de verdures de temporada

Arroz de verduras de temporada
Rice with seasonal vegetables



Llom d'orada a la graella sobre patates confitades i oli de cítrics

Lomo de dorada a la parrilla sobre patatas confitadas y aceite de cítricos
Grilled gilthead bream fillet on potato confit and citrus oil



Morro de bacallà amb tomaquets confitats

Morro de bacalao con tomatitos confitados
Cod loin with cherry tomato confit
Suplement / Suplemento / Extra: 10€



Roast beef de llom de bou acompanyat de shiitake, salsa ratafia i patates fregida de la casa

Roastbeef de lomo bajo acompañado de shiitake confitados, salsa ratafia y patatas fritas de la casa
Roast beef striploin, garnished with shiitake mushroom confit, ratafia herbal liqueur sauce and homemade fries

{ POSTRES (a triar)

POSTRE (a elegir)
DESSERT (to choose)



Crema catalana

Crema catalana
Catalan custard



Sorbet de llimona

Sorbete de limón
Lemon Sorbet



Pastís Sacher

Tarta Sacher
Sacher Torte

{ BEGUDES

BEBIDAS
DRINKS

Una consumició per persona d'aigua, refresc, copa de vi o cervesa. Cafè o infusió inclòs.

Una consumición por persona de agua, refresco, copa de vino o cerveza. Cafè o infusión incluido.
A Glass of beer, wine mineral water or a soft drink is included with the menu.
Coffee and infusion also included.

VI NEGRE / VINO TINTO / RED WINE

Nuviana (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Nuviana (Cabernet, Syrah)

VI BLANC / VINO BLANCO / WHITE WINE

Nuviana (Chardonnay)

AL·LÈRGENS

Alérgenos
Allergens



GLUTEN
Gluten
Gluten



CRUSTACIS
Crustáceos
Crustaceans



OUS
Huevos
Eggs



PEIX
Pescado
Fish



FRUITS SECS
Frutos Secos
Nuts



AP
Apio
Celery



MOSTASSA
Mostaza
Mustard



MOL·LUSCS
Moluscos
Molluscs



CACAUETS
Cacahuets
Peanuts



SOJA
Soja
Soya



LÀCTICS
Lácteos
Lactose



TRAMUSSOS
Altramuces
Lupins



GRA DE SÈSAM
Granos de Sésamo
Sesame Seeds



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS
Dióxido de Azufre y Sulfites
Sulfur Dioxide and Sulfites

Arenal.



* Si té dubtes sobre els al·lèrgens preguntant al seu cambrer - * Si tiene dudas sobre los alérgenos pregunte a su camarero - * If you have any questions about allergens ask your waiter