

Primers / Primers

Gaspatxo andalús amb entrebancs

Gasacho andaluz con tropezones

Duet de melons amb pernil

Dúo de melones con jamón

Coca de porros confitats amb gorgonzola, escarola, pinyons i vinagreta de llimona

Coca de puerros confitados con gorgonzola, escarola, piñones y vinagreta de limón

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina, olives negres d'Aragó, piparres i ceba tendra

Ensalada de tomate con ventresca de atún, aceitunas negras de Aragón, piparras y cebolla tierna

Amanida de pollastre amb formatge parmesà, encenalls de bacó i salsa Cèsar

Ensalada de pollo con queso parmesano, virutas de bacon y salsa César

Paccheri amb ricotta, festucs i guanciale

Paccheri con ricotta, pistachos y guanciale

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (Suplement +7,50 €)

Jamón ibérico con pan de coca con tomate (Suplemento +7,50 €)

Tapeo: Pernil ibèric, patates braves clàssiques, croquetes de pernil ibèric, gotet de gaspatxo i pop a la gallega (Supl. 7,50 € / persona)*

Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico, vasito de gaspacho y pulpo a la gallega (Supl. 7,50 € / persona) *

(*) Pica pica mínim per dues persones / Pica pica mínimo para dos personas

Segons / Segundos

Sípia a la planxa sobre llit de verdures a la juliana

Sepia a la plancha sobre lecho de verduritas en juliana

Llom de bacallà sobre llit d'espínacs i crema d'Idiazabal

Lomo de bacalao sobre espinacas y crema de Idiazabal

Secret de porc amb parmentier de patata, daus de pinya amb salsa teriyaki i col kale

Secreto de cerdo con parmentier de patata, dados de piña con salsa teriyaki y col kale

Wok de pollastre amb verdures saltejades

Wok de pollo con verduras salteadas

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Paella marinera

Paella marinera

Paella de muntanya amb costella de porc, salsitxes i bolets

Paella de montaña con costilla de cerdo, salchichas y setas

Llenguado a la planxa amb verdures al vapor (Suplement +9,50 €)

Lenguado a la plancha con verduritas al vapor (Suplemento +9,50 €)

Entrecot de vedella a la planxa amb romesco, patata al caliu i pebrot del Padró (Suplement +11,00 €)

Entrecot de ternera a la plancha con romesco, patata al rescoldo y pimienta del Padrón (Suplemento +11,00 €)

***Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciteu la carta d'al·lèrgens.**

***Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos.**

1 ració de pa, una copa de vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril inclòs / Ración de pa extra 0,75€

18,50 € (IVA inclòs)

1 ración de pan, una copa de vino o ½ litro de agua o una copa de cerveza de barril incluido / Ración de pan extra 0,75€

18,50 € (IVA incluido)

Postres cassolans

Flam de nata i xocolata

Flan de nata y chocolate

Préssec amb llima, gelat de nata i ametlles

Melocotón con lima, helado de nata y almendras

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñol

Sopa de fruits vermells amb gelat de iogurt búlgar

Sopa de frutos rojos con helado de yogur búlgaro

Sorbet de poma àcida

Sorbetes de manzana ácida

Fruita de temporada

Fruta de temporada

Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva, D.O. Rioja		35,50 €
Vi Negre / Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		21,15 €
Vi Negre / Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès		6,15 € 23,00 €
Vi Negre / Vino Tinto El Coto, D.O. Rioja		5,30 € 19,55 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada Jardins negre, D.O. Empordà		3,40 € 10,60 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada 3 Finques, D.O. Empordà		5,30 € 16,95 €
Vi Blanc / Vino Blanco Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà		3,40 € 10,60 €
Vi Blanc / Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès		5,45 € 20,10 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella		4,95 € 17,95 €
Vi Blanc / Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		4,85 € 16,95 €
Vi Rosat / Vino Rosado Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		16,95 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		31,30 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava		19,05 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava		5,65 € 15,35 €

Pastís de celebració / Pastel de celebración

Pastís de xocolata negra amb cruixent d'avellana	36,00 €
Tarta de chocolate con crujiente de avellana	
Pastís massini de nata i trufa (per a màxim 12 persones)	36,00 €
Pastel massini de nata y trufa (para máximo 12 personas)	

Menú infantil (fins a 12 anys / hasta 12 años)

Primers / Primeros

Macarrons amb salsa bolonyesa

Macarrones con salsa boloñesa

Canelons gratinats

Canelones gratinados

Segons/Segundos

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

Varetes delluç

Palitos de merluza

Postres

Crema catalana

Crema catalana

Iogurt

Yogur

Bola de gelat

Bola de helado

Inclou / Incluye:

1 Ració de pa, ½ litre d'aigua o un refresc inclosos / 1 Ración de pan, ½ litro de agua o un refresco incluidos

1 plat + beguda + postres / 1 plato + bebida + postres

Preu / Precio 10.50 € (IVA incl.)

2 plats + beguda + postre / 2 platos + bebida + postre

Preu / Precio 13.50 € (IVA incl.)

1 ració de pa, una copa de vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril inclòs / Ració de pa extra 0,75€

1 ración de pan, una copa de vino o ½ litro de agua o una copa de cerveza de barril incluido / Ración de pan extra 0,75€

18,50 € (IVA inclòs)

18,50 € (IVA incluido)

Starters / Entrées

Andalusian gazpacho with chopped vegetables and croûtons

Gaspacho andalou aux dés de légumes et croûtons

Melon duo with ham

Duo de melons au jambon

Leek confit flatbread with gorgonzola, frisée lettuce, pine nuts and lemon vinaigrette

Pain plat aux poireaux confits, gorgonzola, frisée, pignons et sa vinaigrette au citron

Tomato salad with tuna, Aragon black olives, Basque chilli peppers and spring onions

Salade de tomates au thon, olives noires d'Aragon, piments basques et oignons nouveaux

Caesar salad with chicken, Parmesan cheese and shaved bacon

Salade César au poulet, fromage parmesan et copeaux de bacon

Paccheri with ricotta, pistachio and guanciale

Paccheri à la ricotta, pistaches et guanciale

Iberian ham and tomato-rubbed flatbread (Extra charge +7,50 €)

Jambon ibérique et pain plat à la tomate (Supplément +7,50 €)

Assorted tapas: Iberian ham, spicy potatoes, Iberian ham croquettes, gazpacho shot and Galician-style octopus (Extra charge 7.50 € / person)*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique, verrine de gazpacho et poulpe à la galicienne (Suppl. 7,50 € / personne) *

(*) Appetizers, minimum for two people / (*) Amuse-gueules, pour deux personnes minimum

Mains / Principaux

Grilled cuttlefish on a bed of julienned vegetables

Seiche grillée sur lit de julienne de légumes

Cod loin on a bed of spinach and Idiazabal cheese cream

Pavé de cabillaud sur lit d'épinards à la crème de fromage Idiazabal

Pork skirt steak with potato parmentier, diced pineapple with teriyaki sauce and kale

Steak juteux de porc au parmentier de pommes de terre, dés d'ananas à la sauce teriyaki et kale

Chicken and vegetable stir-fry

Wok de poulet aux légumes

Traditional fideuà with squid and prawns, served with homemade aioli

Fideuà traditionnelle aux calamars et crevettes, accompagnée d'ailoli maison

Seafood paella

Paella de fruits de mer

Mountain-style paella with pork ribs, sausages and mushrooms

Paella de montagne avec côtes de porc, saucisses et champignons

Grilled sole with steamed vegetables (Extra charge +9.50€)

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +9.50€)

Grilled beef entrecôte with romesco sauce, baked potato and Padrón peppers (Extra charge +11.00€)

Entrecôte de bœuf grillée avec sauce au romesco, pomme de terre au four et piments de Padrón (Supplément +11,00€)

*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel de vous fournir le tableau des allergènes.

*Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff for the allergen chart

Desserts / Desserts

Chocolate crème caramel

Crème caramel au chocolat

Peach with lime, plain ice cream and almonds

Pêche au citron vert, crème glacée et amandes

Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

Red fruit soup with Bulgarian yogurt ice cream

Soupe aux fruits rouges et sa glace au yaourt bulgare

Sour apple sorbet

Sorbet aux pommes acidulées

Seasonal fruit

Fruit de saison

Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés



Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva, D.O. Rioja		35,50 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		21,15 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	6,15 €	23,00 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja	5,30 €	19,55 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,40 €	10,60 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada 3 finques, D.O. Empordà	5,30 €	16,95 €
White Wine / Vin Blanc Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,40 €	10,60 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,45 €	20,10 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,95 €	17,95 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,85 €	16,95 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		16,95 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		31,30 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava		19,05 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava	5,65 €	15,35 €

Celebration cake / Gâteau de fête

Dark chocolate cake with hazelnut crunch

Gâteau chocolat noir au croustillant de noisettes

Massini cake with chocolate truffle and cream

Gâteau Massini truffé au chocolat et à la crème

36,00 €

36,00 €

Children's Menu / Menu Enfants (Up to 12 years old / Jusqu'à l'âge de 12 ans)

Starters / Entrées

Macaroni with Bolognese sauce

Macaroni à la sauce bolognaise

Gratinated cannelloni

Cannellonis gratinés

Mains/Principaux

Beef burger / Burger de boeuf

Breaded chicken / Poulet pané

Breaded hake fingers /

Bâtonnets de colin panés

Desserts

Yaourt/ Yogurt

Crème catalane / Catalan cream

Boule de glace / Scoop of ice cream

Included/Compris:

1 Portion of bread, ½ litre of water or a soft drink / 1 Portion de pain, ½ litre d'eau ou un rafraîchissement

1 dish + drink + dessert / 1 plat + boisson + dessert

Price / Prix 10.50 € (IVA incl.)

2 dishes + drink + dessert / 2 plats + boisson + dessert

Price / Prix 13.50 € (IVA incl.)

1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer included / Extra portion of bread 0.75 €

1 portion de pain, un verre de vin ou ½ litre d'eau ou un verre de bière à la pression compris / Portion de pain extra 0,75 €

18,50 € (VAT included)

18,50 € (TVA comprise)



MENÚ DIARI (Caps de setmana i festius - Migdia)



MENÚ DIARIO (Fines de semana y festivos - Mediodía)

Primers / Primeros

Gaspaxo andalús amb entrebancs

Gazpacho andaluz con tropezones

Duet de melons amb pernil

Dúo de melones con jamón

Coca de porros confitats amb gorgonzola, escarola, pinyons i vinagreta de llimona

Coca de puerros confitados con gorgonzola, escarola, piñones y vinagreta de limón

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina, olives negres d'Aragó, piparres i ceba tendra

Ensalada de tomate con ventresca de atún, aceitunas negras de Aragón, piparras y cebolla tierna

Amanida de pollastre amb formatge parmesà, encenalls de bacó i salsa Cèsar

Ensalada de pollo con queso parmesano, virutas de bacon y salsa César

Paccheri amb ricotta, festucs i guanciale

Paccheri con ricotta, pistachos y guanciale

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (Suplement +3,50 €)

Jamón ibérico con pan de coca con tomate (Suplemento +3,50 €)

Tapeo: Pernil ibèric, patates braves clàssiques, croquetes de pernil ibèric, gotet de gaspatxo i pop a la gallega (Supl. 3,50 € / persona)*

Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico, vasito de gazpacho y pulpo a la gallega (Supl. 3,50 € / persona) *

(*) Pica pica mínim per dues persones / Pica pica mínimo para dos personas

Segons / Segundos

Sípia a la planxa sobre llit de verdures a la juliana

Sepia a la plancha sobre lecho de verduritas en juliana

Llom de bacallà sobre llit d'espínacs i crema d'Idiazabal

Lomo de bacalao sobre espinacas y crema de Idiazabal

Secret de porc amb parmentier de patata, daus de pinya amb salsa teriyaki i col kale

Secreto de cerdo con parmentier de patata, dados de piña con salsa teriyaki y col kale

Wok de pollastre amb verdures saltejades

Wok de pollo con verduras salteadas

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Paella marinera

Paella marinera

Paella de muntanya amb costella de porc, salsitxes i bolets

Paella de montaña con costilla de cerdo, salchichas y setas

Llenguado a la planxa amb verdures al vapor (Suplement +5,50 €)

Lenguado a la plancha con verduritas al vapor (Suplemento +5,50 €)

Entrecot de vedella a la planxa amb romesco, patata al caliu i pebrot del Padró (Suplement +7,50 €)

Entrecot de ternera a la plancha con romesco, patata al rescoldo y pimienta del Padrón (Suplemento +7,50 €)

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciteu la carta d'al·lèrgens.

*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos.

1 ració de pa, una copa de vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril inclòs / Ración de pa extra 0,75€

28,00 € (IVA inclòs)

1 ración de pan, una copa de vino o ½ litro de agua o una copa de cerveza de barril incluido / Ración de pan extra 0,75€

28,00 € (IVA incluido)

Postres cassolans / Postres caseros

Flam de nata i xocolata

Flan de nata y chocolate

Préssec amb llima, gelat de nata i ametlles

Melocotón con lima, helado de nata y almendras

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñol

Sopa de fruits vermells amb gelat de iogurt búlgar

Sopa de frutos rojos con helado de yogur búlgaro

Sorbet de poma àcida

Sorbete de manzana ácida

Fruita de temporada

Fruta de temporada

Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva, D.O. Rioja

35,50 €

Vi Negre / Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre

21,15 €

Vi Negre / Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès

6,15 € 23,00 €

Vi Negre / Vino Tinto El Coto, D.O. Rioja

5,30 € 19,55 €

Vi Negre / Vino Tinto Perelada Jardins negre, D.O. Empordà

3,40 € 10,60 €

Vi Negre / Vino Tinto Perelada 3 Finques, D.O. Empordà

5,30 € 16,95 €

Vi Blanc / Vino Blanco Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà

3,40 € 10,60 €

Vi Blanc / Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès

5,45 € 20,10 €

Vi Blanc / Vino Blanco Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella

4,95 € 17,95 €

Vi Blanc / Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre

4,85 € 16,95 €

Vi Rosat / Vino Rosado Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre

16,95 €

Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava

31,30 €

Cava Parxet Brut, D.O. Cava

19,05 €

Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava

5,65 € 15,35 €

Pastís de celebració / Pastel de celebración

Pastís de xocolata negra amb cruixent d'avellana: 36,00 € (Suplement per porció 4,50 €)

Tarta de chocolate con crujiente de avellana

Pastís massini de nata i trufa (per a màxim 12 persones) 36,00 € (Suplement per porció 4,50 €)

Pastel massini de nata y trufa (para máximo 12 personas)

Menú infantil (fins a 12 anys / hasta 12 años)

Primers / Primeros

Macarrons amb salsa bolonyesa

Macarrones con salsa boloñesa

Canelons gratinats

Canelones gratinados

Segons/Segundos

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

Varetes delluç

Palitos de merluza

Postres

Crema catalana

Crema catalana

Iogurt

Yogur

Bola de gelat

Bola de helado

Inclou / Incluye:

1 Ració de pa, ½ litre d'aigua o un refresc inclosos / 1 Ración de pan, ½ litro de agua o un refresco incluidos

1 plat + beguda + postres / 1 plato + bebida + postres

Preu / Precio 10.50 € (IVA incl.)

2 plats + beguda + postre / 2 platos + bebida + postre

Preu / Precio 13.50 € (IVA incl.)

1 ració de pa, una copa de vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril inclòs / Ració de pa extra 0,75€

1 ració de pan, una copa de vino o ½ litro de agua o una copa de cerveza de barril incluido / Ración de pan extra 0,75€

28,00 € (IVA inclòs)

28,00 € (IVA incluido)

Recipient per emportar de pulpa de canya de sucre, apte per microones: 0.95€ - Recipiente para llevar de pulpa de caña de azúcar, apto para microondas 0.95€

Starters / Entrées

Andalusian gazpacho with chopped vegetables and croûtons

Gaspacho andalou aux dés de légumes et croûtons

Melon duo with ham

Duo de melons au jambon

Leek confit flatbread with gorgonzola, frisée lettuce, pine nuts and lemon vinaigrette

Pain plat aux poireaux confits, gorgonzola, frisée, pignons et sa vinaigrette au citron

Tomato salad with tuna, Aragon black olives, Basque chilli peppers and spring onions

Salade de tomates au thon, olives noires d'Aragon, piments basques et oignons nouveaux

Caesar salad with chicken, Parmesan cheese and shaved bacon

Salade César au poulet, fromage parmesan et copeaux de bacon

Paccheri with ricotta, pistachio and guanciale

Paccheri à la ricotta, pistaches et guanciale

Iberian ham and tomato-rubbed flatbread (Extra charge +3,50 €)

Jambon ibérique et pain plat à la tomate (Supplément +3,50 €)

Assorted tapas: Iberian ham, spicy potatoes, Iberian ham croquettes, gazpacho shot and Galician-style octopus (Extra charge 3.50 € / person)*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique, verrine de gazpacho et poulpe à la galicienne (Suppl. 3,50 € / personne) *

(*) Appetizers, minimum for two people / (*) Amuse-gueules, pour deux personnes minimum

Mains / Principaux

Grilled cuttlefish on a bed of julienned vegetables

Seiche grillée sur lit de julienne de légumes

Cod loin on a bed of spinach and Idiazabal cheese cream

Pavé de cabillaud sur lit d'épinards à la crème de fromage Idiazabal

Pork skirt steak with potato parmentier, diced pineapple with teriyaki sauce and kale

Steak juteux de porc au parmentier de pommes de terre, dés d'ananas à la sauce teriyaki et kale

Chicken and vegetable stir-fry

Wok de poulet aux légumes

Traditional fideuà with squid and prawns, served with homemade aioli

Fideuà traditionnelle aux calamars et crevettes, accompagnée d'aïoli maison

Seafood paella

Paella de fruits de mer

Mountain-style paella with pork ribs, sausages and mushrooms

Paella de montagne avec côtes de porc, saucisses et champignons

Grilled sole with steamed vegetables (Extra charge +5.50€)

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +5.50€)

Grilled beef entrecôte with romesco sauce, baked potato and Padrón peppers (Extra charge +7.50€)

Entrecôte de bœuf grillée avec sauce au romesco, pomme de terre au four et piments de Padrón (Supplément +7,50€)

*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel de vous fournir le tableau des allergènes.

*Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff for the allergen chart

1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer included / Extra portion of bread 0.75 €

1 portion de pain, un verre de vin ou ½ litre d'eau ou un verre de bière à la pressió compris / Portion de pain extra 0,75 €

28,00 € (VAT included)

28,00 € (TVA comprise)

Desserts / Desserts

Chocolate crème caramel

Crème caramel au chocolat

Peach with lime, plain ice cream and almonds

Pêche au citron vert, crème glacée et amandes

Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

Red fruit soup with Bulgarian yogurt ice cream

Soupe aux fruits rouges et sa glace au yaourt bulgare

Sour apple sorbet

Sorbet aux pommes acidulées

Seasonal fruit

Fruit de saison

Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés



Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva, D.O. Rioja		35,50 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		21,15 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	6,15 €	23,00 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja	5,30 €	19,55 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,40 €	10,60 €
Red Wine/ Vin Rouge Perelada 3 finques, D.O. Empordà	5,30 €	16,95 €
White Wine / Vin Blanc Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,40 €	10,60 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,45 €	20,10 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,95 €	17,95 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,85 €	16,95 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		16,95 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		31,30 €
Cava Parxet Brut, D.O.Cava		19,05 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O.Cava	5,65 €	15,35 €

Celebration cake / Gâteau de fête

Dark chocolate cake with hazelnut crunch	36,00 € (Extra charge per portion 4.50 €)
Gâteau chocolat noir au croustillant de noisettes	36,00 € (Supplément par portion 4,50 €)
Massini cake with chocolate truffle and cream	36,00 € (Extra charge per portion 4.50 €)
for a maximum of 12 people	
Gâteau Massini truffé au chocolat et à la crème	36,00 € (Supplément par portion 4,50 €)
pour 12 personnes maximum	

Children's Menu / Menu Enfants (Up to 12 years old / Jusqu'à l'âge de 12 ans)

Starters / Entrées

Macaroni with Bolognese sauce

Macaroni à la sauce bolognaise

Gratinated cannelloni

Cannellonis gratinés

Mains/Principaux

Beef burger / Burger de boeuf

Breaded chicken / Poulet pané

Breaded hake fingers

Bâtonnets de colin panés

Desserts

Yaourt/ Yogurt

Crème catalane / Catalan cream

Boule de glace / Scoop of ice cream

Included/Compris:

1 Portion of bread, ½ litre of water or a soft drink / 1 Portion de pain, ½ litre d'eau ou un rafraîchissement

1 dish + drink + dessert / 1 plat + boisson + dessert

Price / Prix 10.50 € (IVA incl.)

2 dishes + drink + dessert / 2 plats + boisson + dessert

Price / Prix 13.50 € (IVA incl.)

1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer included / Extra portion of bread 0.75 €

1 portion de pain, un verre de vin ou ½ litre d'eau ou un verre de bière à la pressió compris / Portion de pain extra 0,75 €

28,00 € (VAT included)

28,00 € (TVA comprise)

Sugarcane bagasse takeaway container: 0.95 € / Conteneur de bagasse de canne à sucre à emporter: 0,95 €