

 **MENÚ DIARI (Dilluns a Divendres – Migdia)**

 **MENÚ DIARIO (Lunes a Viernes – Mediodía)**

city
café-restaurant

Primers / Primers

Amanida de quinoa i lleties, amb maduixots

Ensalada de quinoa y lentejas, con fresones

Amanida de favetes amb encenalls de pernil

Ensalada de habitas con virutas de jamón

Espàrrecs blancs amb brots de remolatxa i maionesa de llima i citrònel·la

Espárragos blancos con brotes de remolacha y mayonesa de de lima y citronela

Canelons de carn amb beixamel trufada

Canelones de carne con bechamel trufada

Patates enmascarades amb ous camperols

Patatas enmascaradas con huevos camperos

Garganelli al pesto rosso amb escates de parmesà

Garganelli al pesto rosso con escamas de parmesano

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, bunyols de bacallà, pop a la gallega (Supl. 7,50 € / persona)*

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

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

Segons / Segundos

Calamar amb ceba i arròs basmati

Calamar encebollado con arroz basmati

Bacallà amb moussolina d'all

bacalao a la muselina de ajo

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Pollastre al cava amb xampinyons i patates parisina

Pollo al cava con champiñones y patatas parisina

Paella Parellada (Suplement +5,00€, excepte els dijous)

Paella Parellada (Suplemento +5,00€, excepto los jueves)

Paella amb calamarsons i gambes (Suplement +7,50€, excepte els dijous)

Paella con chipirones y gambas (Suplemento +7,50€, excepto los jueves)

Salmó a la planxa amb salsa de taronja, soia i verdures (Suplement +7,00 €)

Salmón a la plancha con salsa de naranja, soja y verduras (Suplemento 7,00 €)

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 salsa de porto i encenalls de foie (Suplement +11,00 €)

Entrecot de ternera a la plancha con salsa de oporto y virutas de foie (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 / 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)

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€

Postres

Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

Pastel de queso con coulis de frutos del bosque

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñol

Carpaccio de taronja amb canyella, panses, ametlla laminada i mel mil flors

Carpaccio de naranja con canela, pasas, almendra laminada y miel mil flores

Maduixes en el seu suc amb gelat de nata i coulis de fruits vermells

Fresas en su jugo con helado de nata y coulis de frutos rojos

Torrija amb gelat de vainilla i crumbel de festuc

Torrija con helado de vainilla y crumbel de pistacho

Fruita de temporada

Fruta de temporada

Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja



34,00 €

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

20,60 €

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

6,00 €

22,00 €

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

5,15 €

19,05 €

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

3,30 €

10,30 €

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

4,70 €

16,50 €

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

3,30 €

10,30 €

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

5,30 €

19,55 €

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

4,80 €

17,50 €

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

4,70 €

16,50 €

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

16,50 €

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

30,50 €

Cava Parxet Brut, D.O. Cava

18,55 €

Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava

4,50 €

14,95 €

Pastís de celebració / Pastel de celebración

Pastís de xocolata negra amb cruixent d'avellana

Tarta de chocolate con crujiente de avellana

Pastís massini de nata i trufa (per a màxim 12 persones)

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

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

Primers / Primeros

Garganelli amb salsa bolonyesa

Garganelli con salsa boloñesa

Canelons

Canelones

Segons/Segundos

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

Varetes delluç

Palitos de merluza

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 9.00 € (IVA incl.)

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

Preu / Precio 12.00 € (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

Strawberry, lentil and quinoa salad

Salade de quinoa et lentilles, aux fraises

Shaved ham and baby broad bean salad

Salade de petites fèves aux copeaux de jambon

White asparagus with beetroot sprouts and lime and citronella mayonnaise

Asperges blanches aux pousses de betterave et mayonnaise à la citronnelle

Meat cannelloni with truffled bechamel

Cannelloni à la viande et béchamel truffée

Mashed potatoes with blood sausage and free-range eggs

Écrasé de pommes de terre au boudin noir et œufs fermiers

Garganelli with red pesto and Parmesan flakes

Garganelli au pesto rouge et flocons de parmesan

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, cod fritters, galician octopus (Extra charge 7.50 € / person)*

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

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

Mains / Principaux

Squid with onion and basmati rice

Calmar à l'oignon et riz basmati

Cod with garlic mousseline

Cabillaud à la mousseline d'ail

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Chicken with cava, champignons and Parisian potatoes

Poulet au cava, champignons de Paris et pommes de terre à la parisienne

Paella Parellada (Extra charge +5.00€, except on Thursdays)

Paella Parellada (Supplément +5,00€, sauf le jeudi)

Baby squid and shrimp paella (Extra charge +7.50€, except on Thursdays)

Paella aux petits calmars et crevettes (Supplément +7,50€, sauf le jeudi)

Grilled salmon with orange sauce, soya and vegetables (Extra charge +7.00€)

Saumon grillé et sa sauce à l'orange, soja et légumes (Supplément +7,00€)

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

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +9.50€)

Grilled beef ribeye steak with Port wine sauce and shaved foie gras (Extra charge +11.00€)

Entrecôte de bœuf grillée à la sauce au porto et copeaux de foie gras (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

Cheesecake with wild fruit coulis

Cheesecake au coulis de fruits des bois

Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

Orange carpaccio with cinnamon, raisins, almonds and thousand flower blossom honey

Carpaccio d'orange à la cannelle, raisins secs, almonds et miel mille fleurs

Strawberries in juice and plain ice cream with red fruit coulis

Fraises au jus et sa crème glacée et coulis de fruits rouges

French toast with vanilla ice cream and pistachio crumble

Pain perdu à la glace vanille et crumble aux pistaches

Seasonal fruit

Fruit de saison

Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés



Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja		34,00 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		20,60 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	6,00 €	22,00 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja	5,15 €	19,05 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,30 €	10,30 €
Red Wine/ Vin Rouge Perelada 3 finques, D.O. Empordà	4,70 €	16,50 €
White Wine / Vin Blanc Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,30 €	10,30 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,30 €	19,55 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,80 €	17,50 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,70 €	16,50 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		16,50 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		30,50 €
Cava Parxet Brut, D.O.Cava		18,55 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O.Cava	4,50 €	14,95 €

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

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

Starters / Entrées

Garganelli with Bolognese sauce

Garganelli à la sauce bolognaise

Cannelloni / Cannellonis

Mains/Principaux

Beef burger / Burger de boeuf

Breaded chicken / Poulet pané

Breaded hake fingers / Bâtonnets de colin panés

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 9.00 € (IVA incl.)

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

Price / Prix 12.00 € (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 €

18,50 € (VAT included)

18,50 € (TVA comprise)



MENÚ DIARI (Caps de setmana i festius - Migdia)



MENÚ DIARIO (Fines de semana y festivos - Mediodia)



Primers / Primers

Amanida de quinoa i lleties, amb maduixots

Ensalada de quinoa y lentejas, con fresones

Amanida de favetes amb encenalls de pernil

Ensalada de habitas con virutas de jamón

Espàrrecs blancs amb brots de remolatxa i maionesa de llima i citrònel·la

Espárragos blancos con brotes de remolacha y mayonesa de de lima y citronela

Canelons de carn amb beixamel trufada

Canelones de carne con bechamel trufada

Patates enmascarades amb ous camperols

Patatas enmascaradas con huevos camperos

Garganelli al pesto rosso amb escates de parmesà

Garganelli al pesto rosso con escamas de parmesano

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, bunyols de bacallà, pop a la gallega (Supl. 3,50 € / persona)*

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

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

Segons / Segundos

Calamar amb ceba i arròs basmati

Calamar encebollado con arroz basmati

Bacallà amb moussolina d'all

bacalao a la muselina de ajo

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Pollastre al cava amb xampinyons i patates parisina

Pollo al cava con champiñones y patatas parisina

Paella Parellada (Suplement +1,00€, excepte els dijous)

Paella Parellada (Suplemento +1,00€, excepto los jueves)

Paella amb calamarsons i gambes (Suplement +2,00€, excepte els dijous)

Paella con chipirones y gambas (Suplemento +2,00€, excepto los jueves)

Salmó a la planxa amb salsa de taronja, soia i verdures (Suplement +3,00 €)

Salmón a la plancha con salsa de naranja, soja y verduras (Suplemento +3,00 €)

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 salsa de porto i encenalls de foie (Suplement +11,00 €)

Entrecot de ternera a la plancha con salsa de oporto y virutas de foie (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 / 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€

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€

Postres

Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

Pastel de queso con coulis de frutos del bosque

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñol

Carpaccio de taronja amb canyella, panses, ametlles laminades i mel mil flors

Carpaccio de naranja con canela, pasas, almendras laminadas y miel mil flores

Maduixes en el seu suc amb gelat de nata i coulis de fruits vermells

Fresas en su jugo con helado de nata y coulis de frutos rojos

Torrija amb gelat de vainilla i crumbel de festuc

Torrija con helado de vainilla y crumbel de pistacho

Fruita de temporada

Fruta de temporada

Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cava Parxet Brut, D.O. Cava

Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava



34,00 €

20,60 €

6,00 €

22,00 €

5,15 €

19,05 €

3,30 €

10,30 €

4,70 €

16,50 €

3,30 €

10,30 €

5,30 €

19,55 €

4,80 €

17,50 €

4,70 €

16,50 €

4,50 €

14,95 €

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

Garganelli amb salsa bolonyesa

Garganelli con salsa boloñesa

Canelons

Canelones

Segons/Segundos

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

Varetes d'elluç

Palitos de merluza

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 9.00 € (IVA incl.)

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

Preu / Precio 12.00 € (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€

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

Strawberry, lentil and quinoa salad

Salade de quinoa et lentilles, aux fraises

Shaved ham and baby broad bean salad

Salade de petites fèves aux copeaux de jambon

White asparagus with beetroot sprouts and lime and citronella mayonnaise

Asperges blanches aux pousses de betterave et mayonnaise à la citronnelle

Meat cannelloni with truffled bechamel

Cannelloni à la viande et béchamel truffée

Mashed potatoes with blood sausage and free-range eggs

Écrasé de pommes de terre au boudin noir et œufs fermiers

Garganelli with red pesto and Parmesan flakes

Garganelli au pesto rouge et flocons de parmesan

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, cod fritters, galician octopus (Extra charge 3,50 € / person)*

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

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

Mains / Principaux

Squid with onion and basmati rice

Calmar à l'oignon et riz basmati

Cod with garlic mousseline

Cabillaud à la mousseline d'ail

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Chicken with cava, champignons and Parisian potatoes

Poulet au cava, champignons de Paris et pommes de terre à la parisienne

Paella Parellada (Extra charge +1.00€, except on Thursdays)

Paella Parellada (Supplément +1,00€, sauf le jeudi)

Baby squid and shrimp paella (Extra charge +2,50€, except on Thursdays)

Paella aux petits calmars et crevettes (Supplément +2,50€, sauf le jeudi)

Grilled salmon with orange sauce, soya and vegetables (Extra charge +3,00€)

Saumon grillé et sa sauce à l'orange, soja et légumes (Supplément +3,00€)

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

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +5.50€)

Grilled beef ribeye steak with Port wine sauce and shaved foie gras (Extra charge +11.00€)

Entrecôte de bœuf grillée à la sauce au porto et copeaux de foie gras (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

Cheesecake with wild fruit coulis

Cheesecake au coulis de fruits des bois

Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

Orange carpaccio with cinnamon, raisins, almonds and thousand flower blossom honey

Carpaccio d'orange à la cannelle, raisins secs, amandes et miel mille fleurs

Strawberries in juice and plain ice cream with red fruit coulis

Fraises au jus et sa crème glacée et coulis de fruits rouges

French toast with vanilla ice cream and pistachio crumble

Pain perdu à la glace vanille et crumble aux pistaches

Seasonal fruit

Fruit de saison

Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés



Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja		34,00 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		20,60 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	6,00 €	22,00 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja	5,15 €	19,05 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,30 €	10,30 €
Red Wine/ Vin Rouge Perelada 3 finques, D.O. Empordà	4,70 €	16,50 €
White Wine / Vin Blanc Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,30 €	10,30 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,30 €	19,55 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,80 €	17,50 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,70 €	16,50 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		16,50 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		30,50 €
Cava Parxet Brut, D.O.Cava		18,55 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O.Cava	4,50 €	14,95 €

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

Garganelli with Bolognese sauce

Garganelli à la sauce bolognaise

Cannelloni / Cannellonis

Mains/Principaux

Beef burger / Burger de boeuf

Breaded chicken / Poulet pané

Breaded hake fingers / Bâtonnets de colin panés

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 9.00 € (IVA incl.)

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

Price / Prix 12.00 € (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 €

28,00 € (VAT included)

28,00 € (TVA comprise)