

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

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

## Primers / Primers

### **Crema de carbassó amb crostonets de pa torrat i formatge blau**

Crema de calabacín con picatostes y queso azul

### **Amanida d'endívies amb mozzarella i salsa de iogurt**

Ensalada de endibias con mozzarella y salsa de yogur

### **Favetes i pèsols saltats amb pernil ibèric**

Habitas y guisantes salteados con jamón ibérico

### **Amanida de quatre enciams, mango, magrana i tomàquet xerri**

Ensalada de cuatro lechugas, mango, granada y tomate cherry

### **Fettuccine all'arrabbiata**

Fettuccine all'arrabbiata

### **Cigrons amb botifarra negra, pinyons i bolets**

Garbanzos con butifarra negra, piñones y setas

### **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 d'ibèrics, 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

### **Peus de porc amb naps, patates i pastanaga**

Pies de cerdo con nabos, patatas y zanahoria

### **Botifarra amb mongetes del ganxet**

Butifarra con judías del ganxet

### **Suprema de bacallà a la crema de pebrot del piquillo**

Suprema de bacalao a la crema de pimientos del piquillo

### **Fideuà amb calamars, gambetes i allioli**

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

### **Pit de pollastre a la planxa amb salsa de tomàquets secs i tempura de verdures**

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de tomates secos y tempura de verduras

### **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 verduretes al vapor (Suplement +9,50 €)**

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

### **Entrecot de vedella a la planxa al pebre verd, patata al caliu i pebrot del Padró ( Suplement +11,00 € )**

Entrecot de ternera a la plancha a la pimienta verde, 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 / Ració 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

### Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

Pastel de queso con coulis de frutos del bosque

### Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Brownie de chocolate con helado de vainilla

### Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñol

### Copa de gelat de xocolata i menta

Copa de helado de chocolate y menta



### Pinya marinada amb almívar de ratafia

Piña marinada con almibar de ratafia

### Fruita de temporada

Fruta de temporada

## Celler recomanat / Bodega recomendada

		
<b>Vi Negre /</b> Vino Tinto <b>Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja</b>		34,00 €
<b>Vi Negre /</b> Vino Tinto <b>Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre</b>		20,60 €
<b>Vi Negre /</b> Vino Tinto <b>Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès</b>	6,00 €	22,00 €
<b>Vi Negre /</b> Vino Tinto <b>El Coto, D.O. Rioja</b>	5,15 €	19,05 €
<b>Vi Negre /</b> Vino Tinto <b>Perelada Jardins negre, D.O. Empordà</b>	3,30 €	10,30 €
<b>Vi Negre /</b> Vino Tinto <b>Perelada 3 Finques, D.O. Empordà</b>	4,70 €	16,50 €
<b>Vi Blanc /</b> Vino Blanco <b>Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà</b>	3,30 €	10,30 €
<b>Vi Blanc /</b> Vino Blanco <b>Ermita d'Espiells, D.O. Penedès</b>	5,30 €	19,55 €
<b>Vi Blanc /</b> Vino Blanco <b>Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella</b>	4,80 €	17,50 €
<b>Vi Blanc /</b> Vino Blanco <b>Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre</b>	4,70 €	16,50 €
<b>Vi Rosat /</b> Vino Rosado <b>Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre</b>		16,50 €
<b>Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava</b>		30,50 €
<b>Cava Parxet Brut, D.O.Cava</b>		18,55 €
<b>Cava Perelada Stars Brut, D.O.Cava</b>	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

#### Macarrons amb salsa bolonyesa

Macarrones 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€

**18,50 € (IVA inclòs)**

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€

**18,50 € ( IVA incluido)**

## Starters / Entrées

**Zucchini cream with toasted bread croûtons and blue cheese**

Zucchini cream with toasted bread croûtons and blue cheese

**Mozzarella and endive salad with yogurt sauce**

Salade d'endives à la mozzarella et sauce yaourt

**Stir-fried baby broad beans and peas with Iberian ham**

Petites fèves et petits pois sautées au jambon ibérique

**Four-lettuce salad with mango, pomegranate and cherry tomatoes**

Salade de quatre sortes de laitue, mangue, grenade et tomates cerises

**Fettuccine all'arrabiata**

Fettuccine all'arrabiata

**Chickpeas with blood sausage, pine nuts and mushrooms**

Pois chiches au boudin, pignons et champignons

**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

**Pig's trotters with turnips, potatoes and carrot**

Pieds de porc aux navets, pommes de terre et carottes

**Pork sausage with DO Ganxet white beans**

Saucisse de porc aux haricots blancs DO Ganxet

**Cod supreme with piquillo pepper cream sauce**

Suprême de cabillaud à la crème de poivrons piquillo

**Squid and shrimp fideuà**

Fideuà aux calmars et crevettes

**Grilled chicken breast with sun-dried tomato sauce and vegetable tempura**

Blanc de poulet grillé à la sauce aux tomates séchées et tempura de légumes

**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 green pepper sauce, jacket potato and Padrón pepper (Extra charge +11.00€)**

Entrecôte de bœuf grillée au poivre vert, pomme de terre en chemise et poivron 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

### Cheesecake with wild fruit coulis

Cheesecake au coulis de fruits des bois

### Chocolate brownie with vanilla ice cream

Brownie au chocolat et sa glace à la vanille

### Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

### Mint chocolate ice cream glass

Coupe de glace menthe chocolat

### Marinated pineapple with ratafia syrup

Ananas mariné au sirop de ratafia

### Seasonal fruit

Fruit de saison

## Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés



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

#### Macaroni with Bolognese sauce

Macaroni 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)**

## Primers / Primers

### **Crema de carbassó amb crostonets de pa torrat i formatge blau**

Crema de calabacín con picatostes y queso azul

### **Amanida d'endívies amb mozzarella i salsa de iogurt**

Ensalada de endibias con mozzarella y salsa de yogur

### **Favetes i pèsols saltats amb pernil ibèric**

Habitas y guisantes salteados con jamón ibérico

### **Amanida de quatre enciams, mango, magrana i tomàquet xerri**

Ensalada de cuatro lechugas, mango, granada y tomate cherry

### **Fettuccine all'arrabbiata**

Fettuccine all'arrabbiata

### **Cigrons amb botifarra negra, pinyons i bolets**

Garbanzos con butifarra negra, piñones y setas

### **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

### **Peus de porc amb naps, patates i pastanaga**

Pies de cerdo con nabos, patatas y zanahoria

### **Botifarra amb mongetes del ganxet**

Butifarra con judías del ganxet

### **Suprema de bacallà a la crema de pebrot del piquillo**

Suprema de bacalao a la crema de pimientos del piquillo

### **Fideuà amb calamars, gambetes i allioli**

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

### **Pit de pollastre a la planxa amb amb salsa de tomàquets secs i tempura de verdures**

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de tomates secos y tempura de verduras

### **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 verduretes al vapor (Suplement +5,50 €)**

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

### **Entrecot de vedella a la planxa al pebre verd, patata al caliu i pebrot del Padró ( Suplement +7,50 € )**

Entrecot de ternera a la plancha a la pimienta verde, 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 / 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)**

## Postres

### Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

Pastel de queso con coulis de frutos del bosque

### Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Brownie de chocolate con helado de vainilla

### Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñol

### Copa de gelat de xocolata i menta

Copa de helado de chocolate y menta

### Pinya marinada amb almívar de ratafia

Piña marinada con almibar de ratafia

### Fruita de temporada

Fruta de temporada

## Celler recomanat / 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: 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

Canelones

### Segons/Segundos

#### Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

#### Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

#### Varetes del·luç

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€

**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)**



## Starters / Entrées

**Zucchini cream with toasted bread croûtons and blue cheese**

Crème de courgettes avec croûtons de pain grillé et fromage bleu

**Mozzarella and endive salad with yogurt sauce**

Salade d'endives à la mozzarella et sauce yaourt

**Stir-fried baby broad beans and peas with Iberian ham**

Petites fèves et petits pois sautées au jambon ibérique

**Four-lettuce salad with mango, pomegranate and cherry tomatoes**

Salade de quatre sortes de laitue, mangue, grenade et tomates cerises

**Fettuccine all'arrabiata**

Fettuccine all'arrabiata

**Chickpeas with blood sausage, pine nuts and mushrooms**

Pois chiches au boudin, pignons et champignons

**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

**Pig's trotters with turnips, potatoes and carrot**

Pieds de porc aux navets, pommes de terre et carottes

**Pork sausage with DO Ganxet white beans**

Saucisse de porc aux haricots blancs DO Ganxet

**Cod supreme with piquillo pepper cream sauce**

Suprême de cabillaud à la crème de poivrons piquillo

**Squid and shrimp fideuà**

Fideuà aux calmars et crevettes

**Grilled chicken breast with sun-dried tomato sauce and vegetable tempura**

Blanc de poulet grillé à la sauce aux tomates séchées et tempura de légumes

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

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

**Baby squid and shrimp paella (Extra charge +2.00€, except on Thursdays)**

Paella aux petits calmars et crevettes (Supplément +2,00€, 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 green pepper sauce, jacket potato and Padrón pepper (Extra charge +7.50€)**

Entrecôte de bœuf grillée avec poivrons du Padrón et pommes de terre tuiles à la sauce chimichurri (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

## Desserts / Desserts

### Cheesecake with wild fruit coulis

Cheesecake au coulis de fruits des bois

### Chocolate brownie with vanilla ice cream

Brownie au chocolat et sa glace à la vanille

### Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

### Mint chocolate ice cream glass

Coupe de glace menthe chocolat



### Marinated pineapple with ratafia syrup

Ananas mariné au sirop de ratafia

### Seasonal fruit

Fruit de saison

## Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés

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

## Celebration cake / Gâteau de fête

<b>Dark chocolate cake with hazelnut crunch</b>	<b>36,00 € (Extra charge per portion 4.50 €)</b>
Gâteau chocolat noir au croustillant de noisettes	36,00 € (Supplément par portion 4,50 €)
<b>Massini cake with chocolate truffle and cream</b>	<b>36,00 € (Extra charge per portion 4.50 €)</b>
<b>for a maximum of 12 people</b>	
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 / Entrés

#### Macaroni with Bolognese sauce

Macaroni 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 €

**28,00 € (VAT included)**

**28,00 € ( TVA comprise)**