

Primers / Primeros

Amanida d'espínacs amb formatge blau, panses i nous amb vinagreta de mel i mostassa

Ensalada de espinacas con queso azul, pasas y nueces con vinagreta de miel y mostaza

Amanida romescada amb bacallà esqueixat

Ensalada romescada con bacalao *esqueixat*

Trinxat de La Cerdanya

Trinxat de La Cerdanya

Carxofes al forn amb pernil

Alcachofas al horno con jamón

Canelons de rostit gratinats amb beixamel

Canelones de carne gratinados con bechamel

Tortellini de ricota i espínacs amb pesto i parmesà

Tortellini de ricota y espinacas con pesto y parmesano

Llenties estofades amb xoriço i costella adobada

Lentejas estofadas con chorizo y costilla adobada

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

Sipia a la planxa amb patates parisina

Sepia a la plancha con patatas parisina

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Bacalao a la llauna con judías del ganxet

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambetas y alioli

Pollastre al curry amb arròs basmati

Pollo al curry con arroz basmati

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 calçots al forn i salsa romesco (Suplement +7,00 €)

Salmón a la plancha con *calçots* al horno y salsa romesco (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 amb salsa cinc pebres (Suplement +11,00 €)

Entrecot de ternera a la plancha con salsa a las cinco pimientos (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.

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

Pinya amb mel i llima

Piña con miel y lima

Escuma de iogurt amb fruits vermells

Espuma de yogur con frutos rojos

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

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 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

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

Segons/Segundos

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

Varetes de lluç

Palitos de merluza

Preu / Precio 12,00 € (IVA incl.)

1 plat + beguda + postre

1 plato + bebida + postres

Preu / Precio 9.00 € (IVA incl.)

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€

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)

 SET MENU (Monday to Friday – Noon)
 MENU DU JOUR (Lundi à Vendredi – Midi)



Starters / Entrées

Spinach salad with blue cheese, raisins, walnuts and honey mustard vinaigrette

Salade d'épinards au bleu, raisins secs, noix et vinaigrette au miel et à la moutarde

Salt cod and frisée salad with romesco dressing

Salade frisée à la morue et sauce romesco

Trinxat de la Cerdanya (potato and cabbage mash with bacon)

Trinxat de la Cerdanya (écrasé de pommes de terre et chou au bacon)

Baked artichokes with ham

Artichauts au four au jambon

Baked meat cannelloni with bechamel sauce

Cannelloni à la viande gratinés à la béchamel

Spinach and ricotta tortellini with pesto and Parmesan

Tortellini ricotta et épinards au pesto et parmesan

Chorizo, marinated pork rib and lentil stew

Mijoté de lentilles aux côtes de porc marinées et chorizo

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

Grilled cuttlefish with Parisian potatoes

Seiche grillée aux pommes de terre à la parisienne

Grilled cod with DO Ganxet white beans

Cabillaud grillé aux haricots blancs DO Ganxet

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Curried chicken with basmati rice

Curry de poulet au riz basmati

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 baked spring onions and romesco sauce (Suplement +7,00 €)

Saumon grillé aux oignons nouveaux rôtis et sauce romesco (Suplemento 7,00 €)

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

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +9.50€)

Grilled beef ribeye steak with five-pepper sauce (Suplement +11,00 €)

Entrecôte de bœuf grillée aux cinq poivres (Suplemento +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*

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)

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

Pineapple with honey and lime

Ananas au miel et au citron vert

Yogurt foam with red fruits

Écume de yaourt aux fruits rouges

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Coulant au chocolat et sa glace à la vanille

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, for a maximum of 12 people	36.00 € (Extra charge per portion 4.50 €)
Gâteau Massini truffé au chocolat et à la crème, pour 12 personnes maximum	36,00 € (Supplément par portion 4,50 €)

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

Price 12.00 € (VAT included)
Prix 12,00 € (TVA comprise)

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

Price 9.00 € (VAT included)
Prix 9,00 € (TVA comprise)

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

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)

Primers / Primeros

Amanida d'espínacs amb formatge blau, panses i nous amb vinagreta de mel i mostassa

Ensalada de espinacas con queso azul, pasas y nueces con vinagreta de miel y mostaza

Amanida romescada amb bacallà esqueixat

Ensalada romescada con bacalao *esqueixat*

Trinxat de La Cerdanya

Trinxat de La Cerdanya

Carxofes al forn amb pernil

Alcachofas al horno con jamón

Canelons de rostit gratinats amb beixamel

Canelones de carne gratinados con bechamel

Tortellini de ricota i espínacs amb pesto i parmesà

Tortellini de ricota y espinacas con pesto y parmesano

Llenties estofades amb xoriço i costella adobada

Lentejas estofadas con chorizo y costilla adobada

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

Sipia a la planxa amb patates parisina

Sepia a la plancha con patatas parisina

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Bacalao a la llauna con judías del ganxet

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambetas y alioli

Pollastre al curry amb arròs basmati

Pollo al curry con arroz basmati

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 calçots al forn i salsa romesco (Suplement +3,00 €)

Salmón a la plancha con *calçots* al horno y salsa romesco (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 amb salsa cinc pebres (Suplement +5,50 €)

Entrecot de ternera a la plancha con salsa a las cinco pimientas (Suplemento +5,50 €)

*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.

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

Pinya amb mel i llima

Piña con miel y lima

Escuma de iogurt amb fruits vermells

Espuma de yogur con frutos rojos

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

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 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

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 + postre

1 plato + bebida + postres

Segons/Segundos

Hamburguesa de vedella

Hamburguesa de ternera

Escalopa de pollastre

Escalopa de pollo

Varetes de lluç

Palitos de merluza

Preu / Precio 12,00 € (IVA incl.)

Preu / Precio 9.00 € (IVA incl.)

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€

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

Spinach salad with blue cheese, raisins, walnuts and honey mustard vinaigrette

Salade d'épinards au bleu, raisins secs, noix et vinaigrette au miel et à la moutarde

Salt cod and frisée salad with romesco dressing

Salade frisée à la morue et sauce romesco

Trinxat de la Cerdanya (potato and cabbage mash with bacon)

Trinxat de la Cerdanya (écrasé de pommes de terre et chou au bacon)

Baked artichokes with ham

Artichauts au four au jambon

Baked meat cannelloni with bechamel sauce

Cannelloni à la viande gratinés à la béchamel

Spinach and ricotta tortellini with pesto and Parmesan

Tortellini ricotta et épinards au pesto et parmesan

Chorizo, marinated pork rib and lentil stew

Mijoté de lentilles aux côtes de porc marinées et chorizo

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

Grilled cuttlefish with Parisian potatoes

Seiche grillée aux pommes de terre à la parisienne

Grilled cod with DO Ganxet white beans

Cabillaud grillé aux haricots blancs DO Ganxet

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Curried chicken with basmati rice

Curry de poulet au riz basmati

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 baked spring onions and romesco sauce (Suplement +3,00 €)

Saumon grillé aux oignons nouveaux rôtis et sauce romesco (Suplemento +3,00 €)

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

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +5.50€)

Grilled beef ribeye steak with five-pepper sauce (Suplement +5,50 €)

Entrecôte de bœuf grillée aux cinq poivres (Suplemento +5,50 €)

**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

Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

Pineapple with honey and lime

Ananas au miel et au citron vert

Yogurt foam with red fruits

Écume de yaourt aux fruits rouges

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Coulant au chocolat et sa glace à la vanille

Seasonal fruit

Fruit de saison

Suggested wine / Vins recommandé

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. Empordà	5,30 € 19,55 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Allela 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, for a maximum of 12 people	36.00 € (Extra charge per portion 4.50 €)
Gâteau Massini truffé au chocolat et à la crème, pour 12 personnes maximum	36,00 € (Supplément par portion 4,50 €)

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

Starters / Entrées

Macaroni with Bolognese sauce

Macaroni avec à la sauce bolognaise

Cannelloni

Cannellonis

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

Main/Principaux

Beef burger / Burger de boeuf

Breaded chicken

Poulet pané

Breaded hake fingers

Bâtonnets de colin panés

Price 12.00 € (VAT included)

Prix 12,00 € (TVA comprise)

Price 9.00 € (VAT included)

Prix 9,00 € (TVA comprise)

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

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)