


# Menú diari (Dilluns a Divendres - Migdia)

# Menú diario (Lunes a Viernes - Mediodía)

## Primers / Primeros


**Amanida de pollastre amb salsa César**   
Ensalada de pollo con salsa Cesar


**Amanida de quinoa i lleties, amb maduixots**  
Ensalada de quinoa y lentejas, con fresones


**Poke Bowl de salmó amb avocat, pastanaga, cogombre, rave i arròs blanc**   
Poke Bowl de salmón con aguacate, zanahoria, pepino, rábano y arroz blanco


**Empedrat de mongetes del ganxet de Llerona amb tonyina**   
"Empedrat de mongetes del ganxet" de Llerona con atún

**Faves a la catalana amb cansalada viada i botifarra negra**   
Habas a la catalana con beicon y butifarra negra

**Macarrons del Cardenal**   
Macarrones del Cardenal

**Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (SUPLEMENT +4,50 €)**   
Jamón ibérico con pan de coca con tomate (SUPLEMENTO +4,50 €)


**Pop a la gallega (SUPLEMENT +5,50 €)**   
Pulpo a la gallega (SUPLEMENTO +5,50 €)

**Tapeo: Pernil ibèric, patates braves clàssiques, croquetes de pernil ibèric i pollastre, torradeta de coca de recapte amb escalivada i anxova i montadito de botifarró de Burgos amb melmelada de poma \* (Supl. 7,00 € / persona)\*** 


Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico y pollo, tostada de "coca de recapte" con escalivada y anchoa y montadito de morcilla de Burgos con mermelada de manzana\* (Supl. 7,00 € / persona) \*


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


## Segons / Segundos


**Bacallà amb suquet de romesco i patates**   
Bacalao con "suquet" de romesco y patatas


**Sípia amb mandonguilles i pèsols**   
Sepia con albóndigas y guisantes


**Galta de porc al vi ranci amb patates a la forquilla**   
Carrillada de cerdo al vino rancio con patatas al tenedor


**Fideuà amb sípia, calamars, gambeta i allioli**   
Fideuá con sepia, calamares, gambita y alioli


**Filets de pollastre al curri amb arròs basmati**   
Solomillos de pollo al curry con arroz basmati

**City Burger (Hamburguesa de vedella de 180grs, amb cogombre, ceba confitada, tomàquet fresc i formatge de farcell del Vallès)**   
City Burger (Hamburguesa de ternera de 180grs, con pepinillo, cebolla confitada, tomate fresco y queso de farcell del Vallès)

**Salmó amb oli d'anet, pebre rosa i poma (SUPLEMENT 3,50€)**   
Salmón con aceite de eneldo, pimienta rosa y manzana (SUPLEMENTO 3,50€)

**Paella Parellada (SUPLEMENT +4,00€)**   
Paella Parellada (SUPLEMENTO +4,00€)

**Llenguado a la planxa amb verdures al vapor i romesco (SUPLEMENT +7,00 €)**   
Lenguado a la plancha con verduritas al vapor y romesco (SUPLEMENTO +7,00 €)

**Entrecot de vedella a la planxa amb gírgoles, patata i carbassó (SUPLEMENT +6,00 €)**   
Entrecot de ternera a la plancha con gírgolas, patata y calabacín (SUPLEMENTO +6,00 €)



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES


1 ració de pa, una copa de vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril i cafè inclosos / 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 y café incluidos / Ración de pan extra 0,75€





17,00 € (IVA inclòs)

17,00 € (IVA incluido)




## Postres




**Maduixots amb gelat de nata**   
Fresones con helado de nata

**Pastís de formatge amb fruits del bosc**    
Pastel de queso con frutos del bosque

**Crema catalana amb carquinyoli**      
Crema catalana con carquiñol

**Fruita del temps**  
Fruta del tiempo

**logurt amb Lemon Curd**     
Yogur con Lemon Curd

**Bescuit amb crocanti d'ametlla i xocolata calenta**     
Biscuit con crocanti de almendra y chocolate caliente








## Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2017, D.O. Rioja 	26,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre 	18,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès 	4,50 € 16,50 €
Vi Negre / Vino Tinto El Coto, D.O. Rioja 	4,50 € 16,50 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada 3 Finques, D.O. Empordà 	4,00 € 14,50 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós d'Alella Tina 20 de les Vinyes de Valldoríolf D.O. Alella 	4,80 € 17,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès 	4,80 € 17,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca, D.O. Alella 	4,00 € 14,50 €
Vi Blanc / Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre 	4,00 € 14,00 €
Vi Rosat / Vino Rosado Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre 	14,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava 	26,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava 	16,00 €
Cava Aria Brut Nature, D.O. Cava 	3,50 € 13,00 €





## Pastís de celebració / Pastel de celebración



**Tarta Sacher amb melmelada d'albercoc (Suplement per porció 4,00 €)**       
*Tarta Sacher con mermelada de albaricoque (Suplemento por porción 4,00 €)*

**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**    
Canelones

### Segons / Segundos

**Hamburguesa de vedella**  
Hamburguesa de ternera

**Escalopa de pollastre**    
Escalopa de pollo

**Varetes de lluç**    
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

Preu / Precio 12,00 € (IVA incl.)

**1 plat + beguda + postre**  
1 plato + bebida + postre

Preu / Precio 9,00 € (IVA incl.)

**Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun ingredient, si us plau consulti amb el nostre personal**  
*Si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, por favor consulte con nuestro personal*

**Recipient per emportar de pulpa de canya de sucre, apte per microones: 0.90€**  
*Recipiente para llevar de pulpa de caña de azúcar, apto para microondas 0.90€*

1 ració de pa, una copa de vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril i cafè inclosos / 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 y café incluidos / Ración de pan extra 0,75€

17,00 € (IVA inclòs)  
17,00 € (IVA incluido)


# 🇬🇧 Set menu (Monday to Friday - Noon)


# 🇫🇷 Menu du jour (Lundi à vendredi - Midi)


## Starters / Entrées


**Caesar chicken salad**   
Salade César au poulet

**Strawberry, lentil and quinoa salad**  
Salade de quinoa et lentilles aux fraises


**Salmon, avocado, carrot, cucumber, radish and cooked rice poke bowl**   
Poke Bowl au saumon, avocat, carotte, concombre, radis et riz blanc

**Tuna, shredded salt cod and Llerona DO Ganxet white bean salad**   
Salade de morue effilée et haricots blancs DO Ganxet de Llerona au thon


**Stewed broad beans with bacon and blood sausage**   
Ragoût de fèves au bacon et boudin noir

**Cardinal-style macaroni**   
Macaronis du Cardinal

**Iberian ham and tomato-rubbed flatbread (EXTRA CHARGE +4.50 €)**   
Jambon ibérique et pain plat à la tomate (SUPPLÉMENT +4,50 €)

**Galician octopus (EXTRA CHARGE +5.50 €)**   
Poulpe à la galicienne (SUPPLÉMENT +5,50 €)




**Assorted tapas: Iberian ham, spicy potatoes, Iberian ham and chicken croquettes, anchovy and roasted vegetable flatbread and Burgos blood sausage bite with apple jam \* (Extra charge 7.00 € / person)\*** 

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique et de poulet, pain plat aux légumes grillés et anchois et bouchée de boudin noir de Burgos à la marmelade de pommes \* (Suppl. 7,00 € / personne)\*


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


## Main / Principaux

**Cod and potato stew**   
Ragoût de morue aux pommes de terre


**Meatballs with cuttlefish and peas**   
Seiche aux boulettes de viande et petits pois

**Aged wine-braised pork cheek with fork mashed potatoes**   
Joue de porc au vin vieux et pommes de terre à la fourchette


**Cuttlefish, squid and shrimp fideuà**   
Fideuà aux seiches, calmars et crevettes


**Curried chicken fillets with basmati rice**   
Filets de poulet au curry et riz basmati

**City Burger (180 g beef burger, with pickled cucumber, onion confit, fresh tomato and artisan cheese from El Vallès region)**   
City Burger (Burger de bœuf de 180 g, aux cornichons, oignons confits, tomates fraîches et fromage artisanal de la région du Vallès)

**Grilled salmon with dill oil, pink pepper and apple (EXTRA CHARGE +3.50€)**   
Saumon grillé à l'huile d'aneth, poivre rose et pomme (SUPPLÉMENT +3,50€)

**Paella Parellada (EXTRA CHARGE +4.00€)**   
Paella Parellada (SUPPLÉMENT +4,00€)

**Grilled sole with steamed vegetables and romesco sauce (EXTRA CHARGE +7.00 €)**   
Sole grillée aux légumes vapeur et sauce romesco (SUPPLÉMENT +7,00 €)

**Grilled beef rib eye steak with oyster mushroom, potato and courgette (EXTRA CHARGE +6.00€)**   
Entrecôte de bœuf grillée aux pleurotes, pommes de terre et courgettes (SUPPLÉMENT +6,00€)



1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer and coffee 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 et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €

17,00 € (VAT included)  
17,00 € (TVA comprise)

## Desserts / Desserts

### Strawberries with plain ice cream

Fraises à la crème glacée



### Cheesecake with forest fruits

Cheesecake aux fruits de la forêt



### Catalan cream with crunchy almond biscotti

Crème catalane et ses croquants aux amandes



### Seasonal fruit

Fruit de saison

### Lemon Curd yogurt

Yaourt au Lemon Curd



### Almond praline ice cream with hot chocolate

Glace pralinée aux amandes et chocolat chaud



## Suggested wine and cava/Vins et cavas recommandés

Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva 2017, D.O. Rioja		26,00 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		18,00 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès		4,50 € 16,50 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja		4,50 € 16,50 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada 3 Finques, D.O. Empordà		4,00 € 14,50 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Tina 20 de les Vinyes de Valldoríolf D.O. Alella		4,80 € 17,00 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès		4,80 € 17,00 €
White Wine / Vin Blanc Raventós de Alella Pansa Blanca, D.O. Alella		4,00 € 14,50 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		4,00 € 14,00 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		14,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		26,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava		16,00 €
Cava Aria Brut Nature, D.O. Cava		3,50 € 13,00 €



## Celebration cake / Gâteau de fête

### Sacher torte (Extra charge per portion 4.00 €)

Sachertorte (Supplément par portion 4,00 €)



### Massini cake with chocolate truffle and cream, for a maximum of 12 people

Gâteau Massini truffé au chocolat et à la crème, pour 12 personnes maximum

36,00 €  
36,00 €



## Children's Menu / Menu Enfants

(up to 12 years old / Jusqu'à l'âge de 12 ans)

### Starters / Entrées

#### Penne Bolognese

Macaronis à la 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 12.00 € (VAT included)

Prix 12,00 € (TVA comprise)

Price 9.00 € (VAT included)

Prix 9,00 € (TVA comprise)

Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff  
Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, faites-le nous savoir

Sugarcane bagasse takeaway container: 0.90 €

Conteneur de bagasse de canne à sucre à emporter: 0,90 €

1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer and coffee 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 et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €


17,00 € (VAT included)  
17,00 € (TVA comprise)




# Menú diari (Nits i caps de setmana i festius)

# Menú diario (Noches y fines de semana y festivos)


## Primers / Primeros


**Amanida de pollastre amb salsa César**   
Ensalada de pollo con salsa Cesar


**Amanida de quinoa i lleties, amb maduixots**  
Ensalada de quinoa y lentejas, con fresones

**Poke Bowl de salmó amb avocat, pastanaga, cogombre, rave i arròs blanc**   
Poke Bowl de salmón con aguacate, zanahoria, pepino, rábano y arroz blanco


**Empedrat de mongetes del ganxet de Llerona amb tonyina**   
"Empedrat de mongetes del ganxet" de Llerona con atún

**Faves a la catalana amb cansalada viada i botifarra negra**   
Habas a la catalana con beicon y butifarra negra

**Macarrons del Cardenal**   
Macarrones del Cardenal

**Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (SUPLEMENT +2,50 €)**   
Jamón ibérico con pan de coca con tomate (SUPLEMENTO +2,50 €)


**Pop a la gallega (SUPLEMENT +3,00 €)**   
Pulpo a la gallega (SUPLEMENTO +3,00 €)

**Tapeo: Pernil ibèric, patates braves clàssiques, croquetes de pernil ibèric i pollastre, torradeta de coca de recapte amb escalivada i anxova i montadito de botifarró de Burgos amb melmelada de poma \***   
(Supl. 4,00 € / persona)\*


Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico y pollo, tostadita de "coca de recapte" con escalivada y anchoa y montadito de morcilla de Burgos con mermelada de manzana\* (Supl. 4,00 € / persona) \*

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


## Segons / Segundos


**Bacallà amb suquet de romesco i patates**   
Bacalao con "suquet" de romesco y patatas


**Sípia amb mandonguilles i pèsols**   
Sepia con albóndigas y guisantes

**Galta de porc al vi ranci amb patates a la forquilla**   
Carrillada de cerdo al vino rancio con patatas al tenedor


**Fideuà amb sípia, calamars, gambeta i allioli**   
Fideuá con sepia, calamares, gambeta y alioli


**Filets de pollastre al curri amb arròs basmati**   
Solomillos de pollo al curry con arroz basmati

**City Burger (Hamburguesa de vedella de 180grs, amb cogombre, ceba confitada, tomàquet fresc i formatge de farcell del Vallès)**   
City Burger (Hamburguesa de ternera de 180grs, con pepinillo, cebolla confitada, tomate fresco y queso de farcell del Vallès)

**Salmó amb oli d'anet, pebre rosa i poma**   
Salmón con aceite de eneldo, pimienta rosa y manzana

**Paella Parellada**   
Paella Parellada

**Llenguado a la planxa amb verdures al vapor i romesco (SUPLEMENT +4,50 €)**   
Lenguado a la plancha con verduritas al vapor y romesco (SUPLEMENTO +4,50 €)

**Entrecot de vedella a la planxa amb gírgoles, patata i carbassó (SUPLEMENT +4,00 €)**   
Entrecot de ternera a la plancha con gírgolas, patata y calabacín (SUPLEMENTO +4,00 €)



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

1 ració de pa, una co vi o ½ litre d'aigua o una copa de cervesa de barril i cafè inclosos / Ración 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 y café incluidos / Ración de pan extra 0,75€



24,00 € (IVA inclòs)





24,00 € (IVA incluido)






## Postres




**Maduixots amb gelat de nata**   
Fresones con helado de nata

**Pastís de formatge amb fruits del bosc**    
Pastel de queso con frutos del bosque

**Crema catalana amb carquinyoli**      
Crema catalana con carquiñol

**Fruita del temps**  
Fruta del tiempo

**logurt amb Lemon Curd**     
Yogur con Lemon Curd

**Biscuit amb crocanti d'ametlla i xocolata calenta**     
Biscuit con crocanti de almendra y chocolate caliente










## Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2017, D.O. Rioja 	26,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre 	18,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès 	4,50 € 16,50 €
Vi Negre / Vino Tinto El Coto, D.O. Rioja 	4,50 € 16,50 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada 3 Finques, D.O. Empordà 	4,00 € 14,50 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós d'Alella Tina 20 de les Vinyes de Valldoriolf D.O. Alella 	4,80 € 17,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès 	4,80 € 17,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós de Alella Pansa Blanca, D.O. Alella 	4,00 € 14,50 €
Vi Blanc / Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre 	4,00 € 14,00 €
Vi Rosat / Vino Rosado Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre 	14,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava 	26,00 €
Cava Parxet Brut, D.O.Cava 	16,00 €
Cava Aria Brut Nature, D.O.Cava 	3,50 € 13,00 €





## Pastís de celebració / Pastel de celebración

**Tarta Sacher amb mermelada d'albercoc (Suplement per porció 4,00 €)**       
*Tarta Sacher con mermelada de albaricoque (Suplemento por porción 4,00 €)*

**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**    
Canelones

### Segons / Segundos

**Hamburguesa de vedella**  
Hamburguesa de ternera

**Escalopa de pollastre**    
Escalopa de pollo

**Varetes de lluç**    
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

Preu / Precio 12,00 € (IVA incl.)

1 plat + beguda + postre  
1 plato + bebida + postre

Preu / Precio 9,00 € (IVA incl.)

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun ingredient, si us plau consulti amb el nostre personal  
Si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, por favor consulte con nuestro personal*

*Recipient per emportar de pulpa de canya de sucre, apte per microones: 0.90€  
Recipiente para llevar de pulpa de caña de azúcar, apto para microondas 0.90€*

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

24,00 € (IVA inclòs)

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

24,00 € (IVA incluido)

# 🇬🇧 Set menu (Dinners and Weekends and Public Holidays)

# 🇫🇷 Menu du jour (Soirs et Week-ends et Jours Fériés)

## Starters / Entrées

### Caesar chicken salad

Salade César au poulet



### Strawberry, lentil and quinoa salad

Salade de quinoa et lentilles aux fraises

### Salmon, avocado, carrot, cucumber, radish and cooked rice poke bowl

Poke Bowl au saumon, avocat, carotte, concombre, radis et riz blanc



### Tuna, shredded salt cod and Llerona DO Ganxet white bean salad

Salade de morue effilée et haricots blancs DO Ganxet de Llerona au thon



### Stewed broad beans with bacon and blood sausage

Ragoût de fèves au bacon et boudin noir



### Cardinal-style macaroni

Macaronis du Cardinal



### Iberian ham and tomato-rubbed flatbread (EXTRA CHARGE +2.50 €)

Jambon ibérique et pain plat à la tomate (SUPPLÉMENT +2,50 €)



### Galician octopus (EXTRA CHARGE +3.00 €)

Poulpe à la galicienne (SUPPLÉMENT +3,00 €)



### Assorted tapas: Iberian ham, spicy potatoes, Iberian ham and chicken croquettes, anchovy and roasted vegetable flatbread and Burgos blood sausage bite with apple jam \* (Extra charge 4.00 € / person)\*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique et de poulet, pain plat aux légumes grillés et anchois et bouchée de boudin noir de Burgos à la marmelade de pommes \* (Suppl. 4,00 € / personne)\*



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

## Main / Principaux

### Cod and potato stew

Ragoût de morue aux pommes de terre



### Meatballs with cuttlefish and peas

Seiche aux boulettes de viande et petits pois



### Aged wine-braised pork cheek with fork mashed potatoes

Joue de porc au vin vieux et pommes de terre à la fourchette



### Cuttlefish, squid and shrimp fideuà

Fideuà aux seiches, calmars et crevettes



### Curried chicken fillets with basmati rice

Filets de poulet au curry et riz basmati



### City Burger (180 g beef burger, with pickled cucumber, onion confit, fresh tomato and artisan cheese from El Vallès region)

City Burger (Burger de bœuf de 180 g, aux cornichons, oignons confits, tomates fraîches et fromage artisanal de la région du Vallès)



### Grilled salmon with dill oil, pink pepper and apple

Saumon grillé à l'huile d'aneth, poivre rose et pomme



### Paella Parellada

Paella Parellada



### Grilled sole with steamed vegetables and romesco sauce (EXTRA CHARGE +4.50 €)

Sole grillée aux légumes vapeur et sauce romesco (SUPPLÉMENT +4,50 €)



### Grilled beef rib eye steak with oyster mushroom, potato and courgette (EXTRA CHARGE +4.00€)

Entrecôte de bœuf grillée aux pleurotes, pommes de terre et courgettes (SUPPLÉMENT +4,00€)



Céleri  
Celery



Contient Gluten  
Contain Gluten



Crustacé  
Crustaceans



Oeufs  
Eggs



Poisson  
Fish



Lupin  
Lupin



Lait  
Milk



Mollusque  
Molluscs



Moutarde  
Mustard



Fruit à coque  
Nuts



Arachide  
Peanuts



Sésame  
Sesame



Soja  
Soya



Sulfites  
Sulphites

1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer and coffee 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 et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €

24.00 € (VAT included)

24,00 € (TVA comprise)

## Desserts / Desserts

### Strawberries with plain ice cream

Fraises à la crème glacée



### Cheesecake with forest fruits

Cheesecake aux fruits de la forêt



### Catalan cream with crunchy almond biscotti

Crème catalane et ses croquants aux amandes



### Seasonal fruit

Fruit de saison

### Lemon Curd yogurt

Yaourt au Lemon Curd



### Almond praline ice cream with hot chocolate

Glace pralinée aux amandes et chocolat chaud



## Suggested wine and cava / Vins et cava recommandés

Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva 2017, D.O. Rioja		26,00 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		18,00 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès		4,50 € 16,50 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja		4,50 € 16,50 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada 3 Finques, D.O. Empordà		4,00 € 14,50 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Tina 20 de les Vinyes de Valloriolf D.O. Alella		4,80 € 17,00 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès		4,80 € 17,00 €
White Wine / Vin Blanc Raventós de Alella Pansa Blanca, D.O. Alella		4,00 € 14,50 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		4,00 € 14,00 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		14,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		26,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava		16,00 €
Cava Aria Brut Nature, D.O. Cava		3,50 € 13,00 €



## Celebration cake / Gâteau de fête

### Sacher torte (Extra charge per portion 4.00 €)

Sachertorte (Supplément par portion 4,00 €)



### Massini cake with chocolate truffle and cream, for a maximum of 12 people

Gâteau Massini truffé au chocolat et à la crème, pour 12 personnes maximum

36,00 €

36,00 €



## Children's Menu / Menu Enfants

( up to 12 years old / Jusqu'à l'âge de 12 ans)

### Starters / Entrées

#### Penne Bolognese

Macaronis à la 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 12.00 € (VAT included)**

Prix 12,00 € (TVA comprise)

**Price 9.00 € (VAT included)**

Prix 9,00 € (TVA comprise)

**Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff**

*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, faites-le nous savoir*

**Sugarcane bagasse takeaway container: 0.90 €**

*Conteneur de bagasse de canne à sucre à emporter: 0,90 €*

1 portion of bread, a glass of wine or ½ litre of water or a glass of draft Beer and coffee 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 et café, compris / Portion de pain extra 0,75 €

**24.00 € (VAT included)**

**24,00 € (TVA comprise)**