

Primers / Primers

Crema de carbassa amb pipes torrades i crostonets de pa

Crema de calabaza con pipas tostadas y picatostes

Canelons de rostit

Canelones de carne

Escudella amb pilota, cigrons, botifarra negra i blanca

Escudella con albóndiga, garbanzos, butifarra negra y blanca

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

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

Amanida de quatre enciams, mango, magrana i tomàquet xerri

Ensalada de cuatro lechugas, mango, granada y tomate cherry

Macarrons a la bolonyesa

Macarrones a la boloñesa

Ou estrellat amb pernil

Huevo estrellado con jamón

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, gotet de crema de carbassa (Supl. 7,50 € / persona)*

Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico, buñuelos de bacalao, vasito de crema de calabaza (Supl. 7,50 € / persona) *

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

Segons / Segundos

Presa de porc Duroc amb bolets

Presa de cerdo Duroc con setas

Trio de botifarres amb mongetes del ganxet de Llerona

Trio de butifarras con judías *del ganxet* de Llerona

Suprema de bacallà confitat amb sanfaina

Suprema de bacalao confitado con pisto

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Pollastre rostit amb col, prunes i pinyons

Pollo asado con col, ciruelas y piñones

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

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

Filet de Salmó amb moniato, estragó, gíngebre i juliana de fonoll (Suplement +7,00 €)

Filete de Salmón con boniato, estragón, gengibre y juliana de hinojo (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 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

Pinya colada

Piña colada

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquinyol

Biscuit gelat amb xocolata desfeta

Biscuit helado con chocolate caliente

Fruita de temporada

Fruta de temporada

Lemon pie

Lemon pie

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

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 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€

18,50 € (IVA inclòs)

18,50 € (IVA incluido)

Starters / Entrées

Creamy pumpkin soup with roasted seeds and croutons

Crème de potiron aux graines grillées et croûtons

Meat cannelloni

Cannelloni à la viande

Pasta shell soup with chickpeas, meatball, white and blood sausages

Soupe de coquillettes aux pois chiches, boulette de viande, boudin noir et boudin blanc

Caesar salad with chicken, Parmesan cheese and shaved bacon

Salade César au poulet, fromage parmesan et copeaux de bacon

Four-lettuce salad with mango, pomegranate and cherry tomatoes

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

Macaroni with Bolognese sauce

Macaroni à la sauce bolognaise classique

Fried egg with potatoes and ham

Œuf frit aux pommes de terre et jambon

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, a shot of creamy pumpkin soup (Extra charge 7.50 € / person)*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique, beignets de morue, verrine de crème de potiron (Suppl. 7,50 € / personne) *

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

Mains / Principaux

Braised Duroc pork shoulder steak with mushrooms

Steak d'épaule de porc Duroc braisé aux champignons

A trio of sausages with Llerona DO Ganxet white beans

Trio de saucisses aux haricots blancs DO Ganxet de Llerona

Confit cod supreme with ratatouille

Suprême de cabillaud confit à la ratatouille

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Roasted chicken with cabbage, prunes and pine nuts

Poulet rôti au chou, pruneaux et pignons

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

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

Salmon fillet with sweet potato, tarragon, ginger and fennel julienne (Extra charge 7.00 €)

Filet de saumon à la patate douce, estragon, gingembre et julienne de fenouil (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

Piña colada

Piña colada

Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

Almond praline ice cream with hot chocolate

Glace pralinée aux amandes et chocolat chaud

Seasonal fruit

Fruit de saison

Lemon pie

Lemon pie

Suggested wine and cava/Vins et cava 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

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 pression compris / Portion de pain extra 0,75 €

18,50 € (VAT included)

18,50 € (TVA comprise)

Primers / Primers

Crema de carbassa amb pipes torrades i crostonets de pa

Crema de calabaza con pipas tostadas y picatostes

Canelons de rostit

Canelones de carne

Escudella amb pilota, cigrons, botifarra negra i blanca

Escudella con albóndiga, garbanzos, butifarra negra y blanca

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

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

Amanida de quatre enciams, mango, magrana i tomàquet xerri

Ensalada de cuatro lechugas, mango, granada y tomate cherry

Macarrons a la bolonyesa

Macarrones a la boloñesa

Ou estrellat amb pernil

Huevo estrellado con jamón

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 d'ibèrics, bunyols de bacallà, gotet de crema de carbassa (Supl. 3,50 € / persona)*

Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico, buñuelos de bacalao, vasito de crema de calabaza (Supl. 3,50 € / persona) *

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

Segons / Segundos

Presa de porc Duroc amb bolets

Presa de cerdo Duroc con setas

Trio de botifarres amb mongetes del ganxet de Llerona

Trio de butifarras con judías *del ganxet* de Llerona

Suprema de bacallà confitat amb sanfaina

Suprema de bacalao confitado con pisto

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Pollastre rostit amb col, prunes i pinyons

Pollo asado con col, ciruelas y piñones

Paella Parellada (Suplement +1,00 €)

Paella Parellada (Suplemento +1,00 €)

Filet de Salmó amb moniato, estragó, gingebre i juliana de fonoll (Suplement +3,00 €)

Filete de Salmón con boniato, estragón, gengibre y juliana de hinojo (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 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.

Postres

Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

Pastel de queso con coulis de frutos del bosque

Pinya colada

Piña colada

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con carquiñol

Biscuit gelat amb xocolata desfeta

Biscuit helado con chocolate caliente

Fruita de temporada

Fruta de temporada

Lemon pie

Lemon pie

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

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

Creamy pumpkin soup with roasted seeds and croutons

Crème de potiron aux graines grillées et croûtons

Meat cannelloni

Cannelloni à la viande

Pasta shell soup with chickpeas, meatball, white and blood sausages

Soupe de coquillettes aux pois chiches, boulette de viande, boudin noir et boudin blanc

Caesar salad with chicken, Parmesan cheese and shaved bacon

Salade César au poulet, fromage parmesan et copeaux de bacon

Four-lettuce salad with mango, pomegranate and cherry tomatoes

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

Macaroni with Bolognese sauce

Macaroni à la sauce bolognaise

Fried egg with potatoes and ham

Œuf frit aux pommes de terre et jambon

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, a shot of creamy pumpkin soup (Extra charge 3.50 € / person)*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique, beignets de morue, verrine de crème de potiron (Suppl. 3,50 € / personne) *

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

Mains / Principaux

Braised Duroc pork shoulder steak with mushrooms

Steak d'épaule de porc Duroc braisé aux champignons

A trio of sausages with Llerona DO Ganxet white beans

Trio de saucisses aux haricots blancs DO Ganxet de Llerona

Confit cod supreme with ratatouille

Suprême de cabillaud confit à la ratatouille

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Roasted chicken with cabbage, prunes and pine nuts

Poulet rôti au chou, pruneaux et pignons

Paella Parellada (Extra charge +1.00€)

Paella Parellada (Supplément +1,00€)

Salmon fillet with sweet potato, tarragon, ginger and fennel julienne (Extra charge 3.00 €)

Filet de saumon à la patate douce, estragon, gingembre et julienne de fenouil (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 au poivre vert, pomme de terre en chemise et poivron de Padrón (Supplément +7,50€)

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

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

Desserts / Desserts

Cheesecake with wild fruit coulis

Cheesecake au coulis de fruits des bois

Piña colada

Piña colada

Catalan cream with a crunchy almond biscotti

Crème catalane et son croquant aux amandes

Almond praline ice cream with hot chocolate

Glace pralinée aux amandes et chocolat chaud

Seasonal fruit

Fruit de saison

Lemon pie

Lemon pie

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

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 pressiói compris / Portion de pain extra 0,75 €

28,00 € (VAT included)

28,00 € (TVA comprise)