

Primers / Primeros

Amanida d'escarola amb mandarina, magrana, formatge de cabra, fruits secs amb vinagreta de fruits vermells

Ensalada de escarola con mandarina, granada, queso de cabra, frutos secos con vinagreta de frutos rojos

Crema de carbassa amb pipes torrades

Crema de calabaza con pipas tostadas

Ou estrellat amb pernil

Huevo estrellado con jamón

Timbal d'escalivada amb anxoves i romesco

Timbal de escalivada con anchoas y romesco

Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural, piparres i oli d'oliva negra

Carpaccio de bacalao con tomate natural, piparras y aceite de oliva negra

Tagliatelle amb crema de ceps

Tagliatelle con crema de boletus

Amanida de pollastre amb formatge parmesà i salsa Cèsar

Ensalada de pollo con queso parmesano y salsa César

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,

mini coca d'escalivada amb anxova (Supl. 7,00 € / persona)*

Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico, buñuelos de bacalao,

mini coca de escalivada con anchoa (Supl. 7,00 € / persona) *

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

Segons / Segundos

Llobarro amb patates panadera

Lubina con patatas panadera

Bacallà confitat a l'all cremat

Bacalao confitado al *all cremat*

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Broqueta de pollastre amb salsa Teriyaki i arròs Basmati

Brocheta de pollo con salsa Teriyaki y arroz Basmati

Filet de porc amb salsa de mostassa i mel amb patates parisines

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel con patatas parisinas

Paella Parellada (Suplement +5,00€)

Paella Parellada (Suplemento +5,00€)

Salmó amb pebrots de Padrón i salsa tàrtara (Suplement +7,00 €)

Salmón con pimientos de Padrón y salsa tártara (Suplemento +7,00 €)

Llenguado a la planxa amb verduretes al vapor (Suplement +9,00 €)

Lenguado a la plancha con verduritas al vapor (Suplemento +9,00 €)

Entrecot de vedella a la planxa amb salsa Porto, xampinyons, patata i espàrrecs (Suplement +8,00 €)

Entrecot de ternera a la plancha con salsa Oporto, champiñones, patata y espárragos (Suplemento +8,00 €)

***Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciti 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

Brownie amb gelat de festucs

Brownie con helado de pistachos

Mel i mató

Requesón con miel

Pinya amb crema catalana cremada

Piña con crema catalana quemada

Fruita de temporada

Fruta de temporada



Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja	29,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre	20,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	5,00 € 18,50 €
Vi Negre / Vino Tinto El Coto, D.O. Rioja	5,00 € 18,50 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,00 € 10,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada 3 Finques, D.O. Empordà	4,50 € 16,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,00 € 10,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,50 € 19,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós d'Àlella Pansa Blanca, D.O. Àlella	4,50 € 16,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,50 € 16,00 €
Vi Rosat / Vino Rosado Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	16,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava	29,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava	18,00 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava	4,00 € 14,50 €

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

Tagiatelle amb salsa bolonyesa

Tagliatelle 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€

18,00 € (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€

18,00 € (IVA incluido)

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



Starters / Entrées

Pomegranate, mandarin, goat cheese, nut and frisee salad with red fruit vinaigrette

Salade frisée à la mandarine, grenade, fromage de chèvre, fruits secs et vinaigrette aux fruits rouges

Cream of pumpkin soup with roasted seeds

Crème de potiron et ses graines grillées

Fried egg with potatoes and ham

Œuf frit aux pommes de terre et jambon

Roasted vegetable and anchovy stack with romesco sauce

Millefeuille de légumes grillés et anchois à la sauce romesco

Cod carpaccio with fresh tomato, Basque chili pepper and black olive oil

Carpaccio de morue à la tomate fraîche, piment basque et huile d'olive noire

Tagliatelle with porcini cream sauce

Tagliatelle à la crème de cèpes

Caesar salad with chicken and Parmesan cheese

Salade César au poulet et fromage 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, mini toast of roasted vegetable and anchovy (Extra charge 7.00 € / person)*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique, beignets de morue, mini toast de légumes grillés et anchois, (Suppl. 7,00 € / personne) *

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

Mains / Principaux

Sea bass with boulangere potatoes

Bar aux pommes boulangères

Cod confit with browned garlic sauce

Cabillaud confit à l'ail rissolé

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Teriyaki chicken skewer with basmati rice

Brochette de poulet teriyaki au riz basmati

Pork sirloin with honey mustard sauce and Parisian potatoes

Filet de porc à la sauce au miel et moutarde et pommes de terre à la parisienne

Paella Parellada (Extra charge +5.00€)

Paella Parellada (Supplément +5,00€)

Salmon with green Padron peppers and tartar sauce (Extra charge +7.00 €)

Saumon aux poivrons verts de Padrón et sauce tartare (Supplément +7,00 €)

Grilled sole with steamed vegetables (Extra charge +9.00€)

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +9.00€)

Grilled beef rib eye steak with Port wine sauce, champignons, potato and asparagus (Extra charge +8.00 €)

Entrecôte de bœuf grillée à la sauce au porto, champignons de Paris, pomme de terre et asperges (Supplément +8,00 €)

**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 pression compris / Portion de pain extra 0,75 €

18,00 € (VAT included)

18,00 € (TVA comprise)

Desserts / Desserts

Cheesecake with wild fruit coulis

Cheesecake au coulis de fruits des bois

Catalan cream with crunchy almond biscotti

Crème catalane et ses croquants aux amandes

Brownie with pistachio ice cream

Brownie et sa glace à la pistache

Cottage cheese and honey

Fromage blanc au miel

Pineapple with caramelized Catalan cream

Ananas à la crème catalane caramélisée

Seasonal fruit

Fruit de saison



Suggested wine and cava / Vins et cava recommandés

Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja		29,00 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre		20,00 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	5,00 €	18,50 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja	5,00 €	18,50 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada 3 Finques, D.O. Empordà	4,50 €	16,00 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,00 €	10,00 €
White Wine / Vin Blanc Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,00 €	10,00 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,50 €	19,00 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,50 €	16,00 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,50 €	16,00 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre		16,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava		29,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava		18,00 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava	4,00 €	14,50 €

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

Tagliatelle with Bolognese sauce

Tagliatelle à la sauce bolognaise

Cannelloni

Cannellonis

Included/Comprís:

1 Portion of bread, ½ litre of water or a soft drink

1 Portion de pain, ½ litre d'eau ou un rafraîchissement

Mains/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)

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 pressió compris / Portion de pain extra 0,75 €

18,00 € (VAT included)

18,00 € (TVA comprise)

Primers / Primeros

Amanida d'escarola amb mandarina, magrana, formatge de cabra, fruits secs amb vinagreta de fruits vermells

Ensalada de escarola con mandarina, granada, queso de cabra, frutos secos con vinagreta de frutos rojos

Crema de carbassa amb pipes torrades

Crema de calabaza con pipas tostadas

Ou estrellat amb pernil

Huevo estrellado con jamón

Timbal d'escalivada amb anxoves i romesco

Timbal de escalivada con anchoas y romesco

Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural, piparres i oli d'oliva negra

Carpaccio de bacalao con tomate natural, piparras y aceite de oliva negra

Tagliatelle amb crema de ceps

Tagliatelle con crema de boletus

Amanida de pollastre amb formatge parmesà i salsa Cèsar

Ensalada de pollo con queso parmesano y salsa César

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, mini coca d'escalivada amb anxova (Supl. +3,00 € / persona)*

Tapeo: Jamón ibérico, patatas bravas clásicas, croquetas de jamón ibérico, buñuelos de bacalao, mini coca de escalivada con anchoa (Supl. +3,00 € / persona) *

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

Segons / Segundos

Llobarro amb patates panadera

Lubina con patatas panadera

Bacallà confitat a l'all cremat

Bacalao confitado al *all cremat*

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Fideuá con calamares, gambitas y alioli

Broqueta de pollastre amb salsa Teriyaki i arròs Basmati

Brocheta de pollo con salsa Teriyaki y arroz Basmati

Filet de porc amb salsa de mostassa i mel amb patates parisines

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel con patatas parisinas

Paella Parellada (Suplement +1 €)

Paella Parellada (Suplemento +1 €)

Salmó amb pebrots de Padrón i salsa tàrtara (Suplement +3,00 €)

Salmón con pimientos de Padrón y salsa tártara (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 Porto, xampinyons, patata i espàrrecs (Suplement +4,50 €)

Entrecot de ternera a la plancha con salsa Oporto, champiñones, patata y espárragos (Suplemento +4,50 €)

***Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciti 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

Brownie amb gelat de festucs

Brownie con helado de pistachos

Mel i mató

Requesón con miel

Pinya amb crema catalana cremada

Piña con crema catalana quemada

Fruita de temporada

Fruta de temporada



Celler recomenat / Bodega recomendada

Vi Negre / Vino Tinto Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja	29,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre	20,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	5,00 € 18,50 €
Vi Negre / Vino Tinto El Coto, D.O. Rioja	5,00 € 18,50 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,00 € 10,00 €
Vi Negre / Vino Tinto Perelada 3 Finques, D.O. Empordà	4,50 € 16,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,00 € 10,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,50 € 19,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Raventós d'Alella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,50 € 16,00 €
Vi Blanc / Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,50 € 16,00 €
Vi Rosat / Vino Rosado Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	16,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava	29,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava	18,00 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava	4,00 € 14,50 €

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

Tagliatelle amb salsa bolonyesa

Tagliatelle 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.)

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€

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€

26,00 € (IVA incluido)

Starters / Entrées

Pomegranate, mandarin, goat cheese, nut and frisee salad with red fruit vinaigrette

Salade frisée à la mandarine, grenade, fromage de chèvre, fruits secs et vinaigrette aux fruits rouges

Cream of pumpkin soup with roasted seeds

Crème de potiron et ses graines grillées

Fried egg with potatoes and ham

Œuf frit aux pommes de terre et jambon

Roasted vegetable and anchovy stack with romesco sauce

Millefeuille de légumes grillés et anchois à la sauce romesco

Cod carpaccio with fresh tomato, Basque chili pepper and black olive oil

Carpaccio de morue à la tomate fraîche, piment basque et huile d'olive noire

Tagliatelle with porcini cream sauce

Tagliatelle à la crème de cèpes

Caesar salad with chicken and Parmesan cheese

Salade César au poulet et fromage 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, mini toast of roasted vegetable and anchovy (Extra charge 3.00 € / person)*

Assortiment de tapas: Jambon ibérique, pommes de terre sauce piquante, croquettes de jambon ibérique, beignets de morue, mini toast de légumes grillés et anchois (Suppl. 3,00 € / personne) *

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

Mains / Principaux

Sea bass with boulangere potatoes

Bar aux pommes boulangères

Cod confit with browned garlic sauce

Cabillaud confit à l'ail rissolé

Squid and shrimp fideuà

Fideuà aux calmars et crevettes

Teriyaki chicken skewer with basmati rice

Brochette de poulet teriyaki au riz basmati

Pork sirloin with honey mustard sauce and Parisian potatoes

Filet de porc à la sauce au miel et moutarde et pommes de terre à la parisienne

Paella Parellada (Extra charge +1.€)

Paella Parellada (Supplément +1 €)

Salmon with green Padron peppers and tartar sauce (Extra charge +3.00 €)

Saumon aux poivrons verts de Padrón et sauce tartare (Supplément +3,00 €)

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

Sole grillée aux légumes vapeur (Supplément +5.50€)

Grilled beef rib eye steak with Port wine sauce, champignons, potato and asparagus (Extra charge +4.50 €)

Entrecôte de bœuf grillée à la sauce au porto, champignons de Paris, pomme de terre et asperges (Supplément +4,50 €)

*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 crunchy almond biscotti

Crème catalane et ses croquants aux amandes

Brownie with pistachio ice cream

Brownie et sa glace à la pistache

Cottage cheese and honey

Fromage blanc au miel

Pineapple with caramelized Catalan cream

Ananas à la crème catalane caramélisée

Seasonal fruit

Fruit de saison

Suggested wine / Vins recommandé

Red Wine / Vin Rouge Marqués de Riscal, Reserva 2019, D.O. Rioja	29,00 €
Red Wine / Vin Rouge Raimat Molí C. Sauvignon, D.O. Costers del Segre	20,00 €
Red Wine / Vin Rouge Casa Vella d'Espiells, D.O. Penedès	5,00 € 18,50 €
Red Wine / Vin Rouge El Coto, D.O. Rioja	5,00 € 18,50 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada Jardins negre, D.O. Empordà	3,00 € 10,00 €
Red Wine / Vin Rouge Perelada 3 Finques, D.O. Empordà	4,50 € 16,00 €
White Wine / Vin Blanc Ermita d'Espiells, D.O. Penedès	5,50 € 19,00 €
White Wine / Vin Blanc Perelada Jardins blanc, D.O. Empordà	3,00 € 10,00 €
White Wine / Vin Blanc Raventós d'Allella Pansa Blanca, D.O. Alella	4,50 € 16,00 €
White Wine / Vin Blanc Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	4,50 € 16,00 €
Rosé Wine / Vin Rosé Vol d'Ànima de Raimat, D.O. Costers del Segre	16,00 €
Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva família, D.O. Cava	29,00 €
Cava Parxet Brut, D.O. Cava	18,00 €
Cava Perelada Stars Brut, D.O. Cava	4,00 € 14,50 €

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

Tagliatelle with Bolognese sauce

Tagliatelle 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 €

26 00 € (VAT included)

26,00 € (TVA comprise)