

Menú mar i muntanya

Menú vegetarià

MAR Y MONTAÑA • SEA&MOUNTAIN • MER ET MONTAGNE

VEGETARIANO • VEGETARIAN • VÉGÉTARIEN

Comparteix i degusta diferents platets de la gastronomia catalana!

¡Comparte y degusta diferentes platillos de la gastronomía catalana!

Share and taste different "tapas" dishes of the Catalan cuisine!

Partagez et dégustez un assortiment de petits plats de la gastronomie catalane!



Amanida de mesclum amb fruits secs, codonyat i poma/pera amb vinagreta d'avellana
Ensalada de mesclum con frutos secos, membrillo y manzana/pera con vinagreta de avellana
Green salad with nuts, quince paste and apple/pear with hazelnut vinaigrette
Salade de mesclum au noix, pâte de coings, pomme/poire et vinaigrette de noisette



Mixta de selecció de formatges i embotits
Mixta de selección de quesos y embutidos
Mixed selection of cheese and cured meats
Assortiment mixte de fromages et charcuteries



"Trinxat" amb ou estrellat
"Trinxat" con huevo estrellado
"Trinxat" (mashed potato and cabbage) with fried egg
"Trinxat" (pomme de terre et chou) avec oeufs frits



Saltat de cigrons amb sípia i bolets
Salteado de garbanzos con sepia y setas
Sauteed chickpeas with cuttlefish and mushroom
Sauté de pois chiches aux seiche et champignons



Saltat de carxofes, faves i ceba tendra
Salteado de alcachofas, habas y cebolla tierna
Sautéed artichokes, beans and spring onion
Artichauts et haricots sautés avec oignon tendre



Mandonguilles amb albergínies amb salsa i arròs verd
Albóndigas con berenjenas en salsa y arroz verde
Meatballs with eggplant sauce and green rice
Boulettes de viande et aubergines en sauce avec riz vert



Bacallà confitat amb pomes, panses i pinyons
Bacalao confitado con manzanas, pasas y piñones
Codfish "confit" with apples, raisins and pine nuts
Morue confit avec pommes, raisins secs et pignons



Crema catalana
Crema catalana
"Crema catalana"
"Crema catalana"



Pastís de pastanaga
Tarta de zanahoria
Carrot cake
Gâteau aux carottes

19,90€
PER PERSONA
(2 persones mínim)



Amanida de fruites de temporada
Ensalada de frutas de temporada
Seasonal Fruit salad
Salade de fruits de saison



Selecció de formatges artesanals catalans
Selección de quesos artesanales catalanes
Our Catalan cheese selection
Assortiment de fromages catalans



"Trinxat" amb ou estrellat
"Trinxat" con huevo estrellado
"Trinxat" (mashed potato and cabbage) with fried egg
"Trinxat" (pomme de terre et chou) avec oeufs frits



Saltat de carxofes, faves i ceba tendra
Salteado de alcachofas, habas y cebolla tierna
Sautéed artichokes, beans and spring onion
Artichauts et haricots sautés avec oignon tendre



Espinacs a la catalana amb formatge
Espinacas a la catalana con queso
Spinach Catalan Style with cheese
Épinards à la Catalane et fromage



Duo de canelons de verdures de temporada a la barcelonina
Dúo de canelons de verduras de temporada a la barcelonesa
Cannelloni duo of seasonal vegetables Barcelona style
Duo de cannellonis de légumes de saison à la barcelonaise



Albergínia farcida de verdures
Berenjena rellena de verduras
Stuffed eggplant with vegetables
Aubergine farcie aux légumes



Crema catalana
Crema catalana
"Crema catalana"
"Crema catalana"



Pastís de pastanaga
Tarta de zanahoria
Carrot cake
Gâteau aux carottes

19,90€
PER PERSONA
(2 persones mínim)

MENU INFANTIL

màxim 12 anys • máximo 12 años
máximo 12 años • m̀axim 12 anys

1/2 Coca de tomàquet amb formatge
1/2 Coca de tomate con queso
1/2 "Coca" tomato and cheese
1/2 "Coca" de tomate et fromage

Natilles
Natillas
Custard
Crème anglaise



Macarrons bio amb salsa bolonyesa de vedella eco
Macarrones bio con salsa boloñesa de ternera eco
Organic macaroni with organic beef bolognese sauce
Macaroni bio à la sauce bolognaise de boeuf bio

Aigua o Refresc
Agua o Refresco
Water or Soft-drinks
Eau ou Rafraichissements



10,50€
PER PERSONA