

## MENÚ DEL DÍA ( LUNES A VIERNES DE 13H A 16H )

### ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

---

**GASPATXO DE TOMÀQUET** / Gazpacho de tomate / *Tomato "Gazpacho" cold soup*

**AMANIDA DE L'HORT** / Ensalada de la huerta / *Green seasonal salad*

**COCA DE SARDINA FUMADA I ESCALIVADA** / Coca de sardina ahumada y escalivada / *Coca of smoked sardine and escalivada*

**ESPARREGS SALTEJATS AMB CREMA I FARCELLS DE PERNIL** / Espárragos salteados con su crema y virutas de jamón / *Sautéed asparagus with cream and ham shavings*

**OU FREGUIT AMB SONRASSADA I PATATES** / huevo frito con sobrasada y patatas / *fried egg with sobrasada sausage and potatoes*

### PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSE

---

**PIT DE POLLASTRE AMB PARMENTIER DE COLIFLOR I SALSÀ DE SÀLVIA** / Pechuga de pollo con parmentier de coliflor y salsa de salvia / *Chicken breast with cauliflower parmentier and sage sauce*

**FIDEUÀ DE CABELL D'ANGEL AMB CALAMARS** / Fideuà de cabello de angel con calamares / *Noodles fideuà with squid (+2€)*

**BACALLÀ AMB SAMFAINA DE VERDURES I MOJO VERD** / Bacalao con sanfaina de verduras y mojo verde / *Cod with sanfaina vegetables and green mojo sauce*

**MUSCLOS DEL DELTA AMB TOMÀQUET, VI BLANC, HERBES I PATATES FREGIDES TIRABECS** / Mejillones del delta con tomate, vino blanco, hierbas y patatas fritas / *Delta mussels with tomato, white wine, herbs and chips*

**ENTRECÔTTE AMB CHIMICHURRI FUMAT, CREMA DE BURRATA I BRUNOISE DE PATATA** / Entrecôte con chimichurri ahumado, crema de burrata y brunoise de patata / *Beef Entrecôte with smoked chimichurri, burrata cream and potato brunoise peppers (4€)*

### LES POSTRES / LOS POSTRES / DESSERTS

---

**MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA** / Macedonia de fruta e temporada / *Seasonal fruit salad*

**TATIN DE POMA** / Tatin de manzana / *apple tatin*

**EL NOSTRE FORMATGE DE LA SETMANA** / Nuestro queso de la semana / *Our cheese week*

**LINGOT DE XOCOLATA FERRER ROCHER** / Lingote de ferrero rocher de chocolate / *ferrero rocher chocolate ingot*

**COULANT DE PRALINÉ D'AVELLANA I XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA** / Coulant de praliné de avellana y chocolate con helado de vainilla / *Hazelnut & chocolate praliné coulant & vanilla ice cream (2€)*