

# MENÚ DEL DÍA

13H - 16H

## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

---

### CREMA DE CARBASSÓ AMB FORMATGE DE CABRA

Crema de calabacín con queso de cabra

*Zucchini cream with goat cheese*

### AMANIDA DE REMOLATXA I TARONJA

Ensalada de remolacha y naranja

*Beet and orange salad*

### PASTA AL PESTO AMB LLAGOSTINS

Pasta al pesto con langostinos

*Pesto pasta with prawns*

### TEMPURA DE VERDURES AMB SOJA I MEL

Tempura de verduras con soja y miel

*Vegetable tempura with soy and honey*

## PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSE

---

### PAKORES AMB SALSА DE IOGUR, MANGO I MENTA

Pakorاس con salsa de yogur, mango y menta

*Pakorاس with yogurt, mango and mint sauce*

### SECRET IBÈRIC, PATATA AL CALIU I PEBROTS DEL "PIQUILLO"

Secreto Ibérico, patata al caliu y pimientos del piquillo

*Iberian pork "Secreto Ibérico", "caliu" potato, and "piquillo" peppers*

### SALMÓ AMB PURÉ DE CELERI I VERDURETES

Salmón con puré de celeri y verduritas

*Salmon with celery puree and vegetables*

### LLOM BAIX DE VEDELLA MADURADA AMB BRUNOISE DE PATATES FREGIDES & XIMIXURRI ( 4€ )

Lomo bajo de ternera madurada con brunoise de patatas fritas & chimichurri ( 4€ )

*Matured beef entrecote with brunoise potatoes & chimichurri sauce (€4)*

## LES POSTRES / LOS POSTRES / DESSERTS

---

### AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA

Ensalada de fruta de temporada / *Seasonal fruit salad*

### FORMATGE DE LA SETMANA

Queso de la semana / *Cheese of the week*

### PANNA COTTA AMB GELAT DE CARMEL SALAT / Panna cotta con helado de caramelo salado / *Panna cotta*

*with salted caramel ice cream*

### GELATS AL GUST / Helados al gusto

*Ice cream to taste*

PRINCIPAL + POSTRES + BEBIDA / MAIN COURSE + DESSERT + DRINK 25 EUROS  
ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE + BEBIDA / STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + DRINK 32 EUROS