



# Menú del dia Menú del día Menu of the day

De dilluns a divendres 13:00h a 15:30h  
De lunes a viernes de 13:00h a 15:30h  
From Monday to Friday from 1:00pm to 3:30pm

**Amanida amb fondant de formatge de cabra i vinagreta de mango**  
Ensalada con fondant de queso de cabra y vinagreta de mango  
*Salad with goat cheese fondant and mango vinaigrette*

**Carpaccio de vedella amb lasques de parmesà i cruixents de foccàcia**  
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano y crujientes de foccacia  
*Beef carpaccio with parmesan shavings and crispy foccacia*

**Caneló de pularda amb girgolas i beixamel trafada**  
Canelón de pularda con girgolas y bechamel trufada  
*Chicken cannelloni with oyster mushrooms and truffled bechamel sauce*

**Crema de patata ou escalfat i pernil Ibèric**  
Crema de patata con huevo poché y jamón ibérico  
*Potato cream with poached egg and Iberian ham*

---

**Salmó amb cremós de moniato i panaché de verdures de temporada**  
Salmón con cremoso de boniato y panaché de verduras de temporada  
*Salmon with creamy sweet potato and a mix of seasonal vegetables*

**Corvina al curri amb gambes, arròs basmati i pak choi**  
Corvina al curry con gambas, arroz basmati y pak choi  
*Sea bass curry with prawns, basmati rice and pak choi*

**Filet de porc amb parmentier de castanyes rostides i cebetes glasejades al balsàmic**  
Solomillo de cerdo con parmentier de castañas asadas y cebollitas glaseadas al balsámico  
*Pork tenderloin with roasted chestnut parmentier and balsamic glazed onions*

**Llom baix de bou amb patates franceses i pebrots del piquillo**  
Lomo bajo de buey con patatas francesas y pimientos del piquillo  
*Beef tenderloin with French fries and piquillo peppers*

---

**Mosaic de fruitas**  
Mosaico de frutas  
*Fruit Salad*

**Crema catalana**  
Crema catalana  
*Crème Brûlée at catalan style*

**Brownie amb escuma de xocolata i gelat de vainilla**  
Brownie con espuma de chocolate y helado de vainilla  
*Brownie with chocolate foam and vanilla ice cream*

**Pastís de Pastanaga**  
Pastel de Zanahoria  
*Carrot Cake*

**Escuma de xocolata amb brioix a la llima**  
Espuma de chocolate con brioche a la lima  
*Chocolate foam with lime brioche*

---

\*29,50€

\*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido · *Water, beer or glass of wine included*

\*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included