

# LOBBY

EAT & DRINK

---

## EL NOSTRE MENÚ DE 14.1€ - 23/06/2022

---

### **ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS**

Amanida de Tomàquet de l'horta amb ceba tendre, tonyina i Oli d'oliva verge  
*Ensalada de tomàquet de la huerta con cebolla tierna, atún y aceite de oliva virgen*  
*Orchard tomato salad with spring onion and virgin olive oil*

Verdures al Vapor amb oli de oliva verge  
*Verduras al Vapor con aceite de oliva virgen*  
*Steamed vegetables with virgin olive oil*

La nostra pasta Fresca amb salsa Ragout tradicional  
*Nuestra pasta Fresca con salsa Ragout tradicional*  
*Our Fresh Pasta with Traditional Ragout Sauce*

Empedrat de Lenties, Cherry, tonyina, remolatxa i formatge Feta  
*Ensalada de lentejas, Cherry, Atún, remolacha y queso Feta*  
*Lentile salad, tomato and tuna*

Gaspaxo d'estiu amb picada i crostons  
*Gaspacho de verano con picada y picatostes*  
*Summer Gaspacho with vegetables and croutons*

Carxofes al forn al cop de puny amb Penil Iberic i romescada  
*Alcachofas al horno con Penil Iberico y romescada*  
*Baked artichokes with Iberian Penil and romescada*

Amanida de burrata, tomàquet concassé i Alvocat amb vinagreta d'alfàbrega (suplement 1,9€)  
*Ensalada de burrata, tomate concassé y Aguacate con vinagreta de albahaca (suplemento 1,9€)*  
*Burrata salad, tomato concassé and avocado with basil vinaigrette (supplement 1.9€)*

Carpaccio de vedella amb ruca, flocs de parmesà, vinagreta de ceps i mostassa (suplement 3,2€)  
*Carpaccio de ternera con rúcula parmesano, vinagreta de mostaza y ceps (suplemento 3,2€)*  
*Beef carpaccio with parmesan arugula, mustard vinaigrette and mushrooms (supplement 3.2€)*

### **ELS SEGONS / LOS SEGUNDOS / MAIN COURSE**

La nostra paella mixta del dijous  
*Nuestra paella mixta del jueves*  
*Our mixed paella on Thursday*

Bistec de Vedella a la Brasa amb Rosses i Padrons  
*Bistec de Ternera a la brasa con Fritas y padrones*  
*Grilled Beef Steak with Fries and Pepper*

Conill a la brasa amb Caliu i Bolets  
*Conejo a la brasa con Caliu y Setas*  
*Grilled rabbit with Caliu and Mushrooms*

Galta de porc Duroc cuit a baixa temperatura als tres pebres amb patates Xup-Xup  
*Galta de cerdo Duroc a baja temperatura con salsa de pimienta negra y patata Chup-Chup*  
*Duroc pork cheek cooked at low temperature on all three peppers with Xup-Xup potatoes*

Quart de pollastre a la brasa amb Wok de verdures, Soja i Sesam  
*Quarto de pollo a la brasa con Wok de verduras, Soja y sesamo*  
*Grilled chicken with vegetables*

Seitons amb Tomàquet concassé, taronja i ceba lila  
*Boquerones con Tomate concassé, naranja y cebolla lila*  
*Anchovies with crushed tomato, orange and purple onion*

Orada amb patata Panadera  
*Dorada con patata panadera*  
*Gilthead bream with potato*

Wok de seitan amb verdures i salsa yakisoba (suplement 1,0€)  
*Wok de seitan con verduras con salsa yakisoba (suplemento 1,0€)*  
*Seitan wok with vegetables with yakisoba sauce (supplement 1.0€)*

### **LES NOSTRES POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESSERTS**

Macedonia de Fruites  
*Macedonia de Frutas*  
*Fruit salad*

logurt amb crumble d'ametlla i mel  
*Yogur con crumble de almendra y miel*  
*Yogurt with almond and honey crumble*

Sorbet de Mandarina  
*Sorbete de Mandarina*  
*Mandarin sorbet*

Mel i mató amb nous  
*Miel y "Mató" con nueces*  
*Honey an "Mató" with nuts*

Pastis del dia  
*Pestel del dia*  
*Day cake*

Pa, aigua o vi o refresc o cervesa  
*Pan, agua o vino o refresco o Cerveza*  
*Bread, water or wine or soft drink or beer*