

LOBBY

EAT & DRINK

EL NOSTRE MENÚ DE 14.1€ - 25/01/2023

ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS

La nostra amanida amb formatge de Cabra caramelitzat

Nuestra ensalada con queso de cabra caramelizado

Our salad with caramelized goat cheese

Spaguetti guitarra amb salsa pesto

Spaguetti guitarra con salsa pesto

Guitar spaghetti with pesto sauce

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

Cigrons amb Verduretes i ou dur

Garbanzos con Verduritas Y huevo dur

Chickpeas with vegetables and hard-boiled egg

Verdures al Vapor amb oli de oliva verge

Verduras al Vapor con aceite de oliva virgen

Steamed vegetables with virgin olive oil

Timbal d'Escalivada amb formatge de cabra

Timbal de Escalivada con queso de cabra

Braised vegetable timbale with goat cheese

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

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

Galta de porc Duroc 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 al forn amb patata xup-xup i bolets de temporada

Cuarto de pollo al horno con patata xup-xup y setas de temporada

Baked chicken quarter with hot potato and seasonal mushrooms

Botifarra esparracada amb mongetes blanques saltades amb pernil

Botifarra esparracada con judias blancas saltadas con jamon

Sausage with sautéed beans with ham

Conill a la brasa amb Caliu i Bolets

Conejo a la brasa con Caliu y Setas

Grilled rabbit with Caliu and Mushrooms

Entrecot de vedella amb roses i padrons (suplement 3,8€)

Entrecot de ternera con patata fritas y padrones (suplemento 3,8€)

veal entrecote with fried potatoes and Padron pepper (supplement 3.8€)

Filet de lobarro a la planxa amb Wok de Verdura i emulsió de módena

Filete de lubina a la plancha con Verdura y emulsion de módena

Grilled sea bass sirlbin Vegetables and vinegrar emulsion

Wok de seitan amb verduretes i salsa yakisoba (suplement 1,0€)

Wok de seitan con verduritas 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

Crema catalana cremada a l'antiga

Crema catalana quemada a la antigua

Typical Catalan cream

Arros amb Llet i canyella

Arroz con Leche y canela

Rice with milk and cinnamon

logurt amb crumble d'ametlla i mel

Yogur con crumble de almendra y miel

Yogurt with almond and honey crumble

Sorbet de Llimona

Sorbete de Limon

Lemon icecream

Mel i mató amb nous

Miel y "Mató" con nueces

Honey an "Mató" with nuts

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