

LOBBY

EAT & DRINK

EL NOSTRE MENÚ DE 14.1€ - 25/11/2022

ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS

Amanida de tomaquet i mozzarella amb vinagreta d'alfabrega

Ensalada de tomate y mozzarella con vinagreta de albahaca

Tomato and mozzarella salad with basil vinaigrette

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

Pesols saltejats amb ceba, panxeta i Pernil Iberic

Guisantes salteados con cebolla, panceta y Jamón Ibérico

Sauteed peas with onion and Iberic ham

Papardelle de pasta fresca amb salsa de ceps

Papardelle de pasta fresca con salsa de setas

Fresh pasta pappardelle with boletus sauce

Amanida de burrata, tomàquet concassé i Alvocat amb vinagreta d'alfabrega (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 (supplement 3.2€)

ELS SEGONS / LOS SEGUNDOS / MAIN COURSE

Hamburguesa de vedella amb formatge de cabra i patates roses

Hamburguesa de ternera con queso de cabra y patatas fritas

Beef burger with goat cheese and french fries

Estofat de Popets a la Marinera

Estofado de Pulpitos a la Marinera

Octopus Stew a la Marinera

Botifarra esparracada amb mongetes blanques saltades amb pernil

Botifarra esparracada con judías blancas salteadas con jamón

Sausage with sautéed beans with ham

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

Conill a la brasa amb Caliu i Bolets

Conejo a la brasa con Caliu y Setas

Grilled rabbit with Caliu and Mushrooms

Seitons amb Tomaquet concassé, taronja i ceba lila

Boquerones con Tomate concassé, naranja y cebolla lila

Anchovies with crushed tomato, orange and purple onion

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

Wok de seitán 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

Natilles amb Trencadis de galeta

Natillas con pedazos de galleta

Custard with pieces of cookie

Gelat de Xocolata amb Crumble d'ametlles

Helado de Chocolate con Crumble de almendras

Chocolate Ice Cream with Almond Crumble

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