



CAT.

FÓRMULA MIG DIA

Tres (3) Plats - **35€** / Aigua Filtrada i Pa inclòs

Hors d'Oeuvre

Crème de Courgette (V)

Sopa Freda de Carabasseta & Menta Fresca

o

Carpaccio de Boeuf +3€

Carpaccio de Vaca, Rave Rusticano & Ruca Cruixent

o

Exquisada de Bacalao

Amanida Verda Mixta amb Bacallà Fumat

Les Plats

Rigatoni alla Vellutata di Piselli (V, G)

Rigatoni amb Puré de Pèsols & Ametlles Torrades

o

Bacallà alla Puttanesca

Bacallà amb Reducció de Tomàquet Assaonat amb Anxoves & All, Olives & Tàperes

o

Pollo a la Catalana (N)

Pollastre Desossat Farcit de Panses & Pinyons acompanyat de Puré de Patates

Postres

Pavlova aux Fruits (F)

Merenga, Chantilly de Mascarpone & Frutes del Día

o

Gelats / Sorbets Artesanals (V)

Selecció del Día

o

Millefeuille au Chocolat Blanc (G*) +1€

Milfulls de Xocolata Blanca, Cruixent d'Ametlla & Llimona

o

Amanida de Fruites (V)

Segons Temporada

o

Gâteau du Pâtissier +1€

Consulti a la Casa

Café / Te

Selecció Variada de Te

~~~

### **Garniture**

#### **Patates Fregides & Tòfona (V) +4€**

Patates Tallades a mà amb Tòfona & Tocs Salats

#### **Salade Verte à la Française (V) +3€**

Amanida Clàssica de Fulles amb una Vinagreta Francesa

*Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia alimentària en el moment de realitzar la comanda.*

*Els nostres plats poden contenir traces de fruits secs.*

*V – Vegetarià / M – Marisc / F – Fruits Secs / G – Gluten / \* Opció sense Gluten Sota Petició*



ESP.

## FÓRMULA MEDIODÍA

Tres (3) Platos - 35€ / Agua Filtrada & Pan Incl.

### Hors d'Oeuvre

#### **Crème de Courgette (V)**

Sopa Fría de Calabacín & Menta Fresca

o

#### **Carpaccio de Boeuf +3€**

Carpaccio de Vaca, Rábano Rusticano & Rúcula Crujiente

o

#### **Exquisada de Bacalao**

Ensalada Verde Mixta con Bacalao Ahumado

### Les Plats

#### **Rigatoni alla Vellutata di Piselli (V, G)**

Rigatoni con Puré de Guisantes & Almendras Tostadas

o

#### **Baccalà alla Puttanesca**

Bacalao con Reducción de Tomate Sazonado con Anchoas & Ajo, Aceitunas & Alcaparras

o

#### **Pollo a la Catalana (N)**

Pollo Deshuesado Relleno de Pasas & Piñones acompañado de Puré de Patatas

### Postre

#### **Pavlova aux Fruits (F)**

Merengue, Chantilly de Mascarpone & Frutas del Día

o

#### **Gelato / Sorbete Artesano (V)**

Selección del Día

o

#### **Millefeuille au Chocolat Blanc (G\*) +1€**

Milhojas de Chocolate Blanco, Crujiente de Almendra & Limón

o

#### **Ensalada de Frutas (V)**

Según Temporada

o

#### **Gâteau du Pâtissier +1€**

Consulte a la Casa

#### **Café / Té**

Selección de Tés Variados

~~~

Garniture

Patatas Fritas & Trufa (V) +4€

Patatas Cortadas a Mano con Trufa & Toques Salados

Salade Verte à la Française (V) +3€

Clásica Ensalada de Hojas con una Vinagreta Francesa

Por favor, infórmenos de cualquier alergia alimentaria en el momento de su elección de comida.

Nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos.

V – Vegetariano / M – Mariscos / F – Frutos Secos / G – Gluten / * Opción sin Gluten Bajo Petición



ENG.

LUNCH FORMULE

Three (3) Courses - 35€ / Filtered Water & Bread incl.

Hors d'Oeuvre

Crème de Courgette (V)

Chilled Zucchini Soup & Fresh Mint

or

Carpaccio de Boeuf +3€

Beef Carpaccio, Horseradish & Crispy Arugula

or

Exquisada de Bacalao

Mixed Green Salad with Smoked Cod

Les Plats

Rigatoni alla Vellutata di Piselli (V, G)

Rigatoni with Pea Purée & Toasted Almonds

or

Baccalà alla Puttanesca

Cod & a Tomato Reduction Seasoned with Anchovies, Olives, Capers & Garlic

or

Pollo a la Catalana (N)

Boneless Chicken stuffed with Raisins & Pine Nuts & Mashed Potatoes

Dessert

Pavlova aux Fruits (N)

Meringue, Mascarpone Chantilly & Seasonal Fruits

or

Home-made Gelato / Sorbet (V)

Selections of the Day

or

Millefeuille au Chocolat Blanc (G*) +1€

White Chocolate Millefeuille, Almond Crunch & Lemon Zest

or

Salade de Fruits (V)

Seasonal Product

or

Gâteau du Pâtissier +1€

Request to the House

Coffee / Tea

Assorted Tea Selection

~~~

### Garniture

#### **Truffle Fries (V) +4€**

Hand Cut Potatoes with Truffle & Salty Touches

#### **Salade Verte à la Française (V) +3€**

Classic Leaf Salad with French Vinaigrette

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions at the time of order.

Our dishes may contain traces of nuts.

V – Vegetarian / S – Shellfish / N – Nuts / G – Gluten / \* Gluten Free Option Upon Request