

Carroi 
restaurant

MENU
CARTA
CARTE

Al·lèrgens | Alérgenos | Allergènes | Allergens



Gluten | *Gluten*



Lactosa | *Lactose*



Peix | *Pescado*
Poisson | *Fish*



Api | *Apio*
Céleri | *Celery*



Sèsam | *Sésamo*
Sésame | *Sesam*



Nous | *Frutos con cáscara* | *Noix* | *Nut*



Ou | *Huevo*
Œuf | *Egg*



Sulfits | *Sulfitos*
Sulfites | *Sulphite*



Soja | *Soja* | *Soy*



Mostassa | *Mostaza*
Moutarde | *Mustard*



Crustacis | *Crustáceos*
Crustacés | *Crustaceans*



Mol·luscs | *Moluscos*
Mollusques | *Mollusks*



Tramussos | *Altramuces*
Lupin | *Lupin bean*







Cacauets | *Arachides*
Cacahuets | *Peanut*







Porc | *Cerdo* | *Cochon* | *Pig*



Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Carpaccio de tomàquet amb anxoves, ruca i formatge Burgos  
Carpacho de tomate con anchoas, rúcula y queso Burgos
Tomato carpaccio with anchovies, arugula and Burgos cheese
Carpaccio de tomates aux anchois, roquette et fromage de Burgos

Truita de carbassó i tomàquet sec amb mesclum  
Tortilla de calabacín y tomate seco con mézclum
Omelette aux courgettes et tomates séchées avec salade
Zucchini and sun-dried tomato omelet with mixed greens



Amanida amb daus de meló i pernil salat / *Ensalada con dados de melón y jamón serrano* 
Salade avec melon en dés et jambon Serrano / Salad with diced melon and Serrano ham

Espaguetis a la carbonara amb parmesà i gema d'ou   
Espaguetis a la carbonara con parmesano y yema de huevo
Spaghetti carbonara au parmesan et jaune d'œuf
Spaghetti carbonara with Parmesan and egg yolk

Crema de verdures amb grissins, all i julivert / *Crema de verduras con grissines, ajo y perejil*  
Crème de légumes avec gressins, ail et persil / Creamy vegetable soup with breadsticks, garlic and parsley



Principals Principales / Principal / Main course

Entranya de vedella al grill amb patates rostides i chimichurri
Entraña de ternera al grill con patatas asadas y chimichurri
Hampe de veau grillée avec pommes de terre rôties et chimichurri
Grilled skirt steak with roasted potatoes and chimichurri

Filet de gallineta amb gamba, saltejat de verdures, caldo vegetal i oli de pebre vermell  
Filete de gallineta con gamba, salteado de verduras, caldo vegetal y aceite de pimentón
Filet de sébaste, gamba, légumes sautés, bouillon de légumes et huile de paprika
Redfish fillet, sautéed vegetables, vegetable broth and paprika oil

Arròs de verdures (mínim 2 persones) / *Arroz de verduras (mínimo 2 personas)* 
Riz aux légumes (minimum 2 personnes) / Vegetable rice (minimum 2 people)


Canelons de carn gratinats al emmental / *Canelones de carne gratinados al emmental*   
Cannellonis à la viande gratinés au fromage Emmental / Meat cannelloni au gratin with Emmental cheese



Saltejat d'heura, patata, espàrrecs i poma amb all i julivert  
Salteado de heura, patata, espárragos y manzana con ajo y perejil
Heura sauté, pommes de terre, asperges et pommes avec ail et persil
Sautéed heura, potato, asparagus and apple with garlic and parsley



Postres a escollir Postre a escoger / Dessert au choix / Dessert to choose




Begudes no incloses / *Bebidas no incluidas / Boissons non incluses / Drinks not included*
Consulti la taula d'al·lèrgens / *Consulte la tabla de alérgenos / Consulter la lettre des allergènes / Please check our allergens chart*


Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Sopa freda de meló amb juliana de pernil ibèric 
Sopa fría de melón con juliana de jamón ibérico
Soupe froide de melon avec du jambon ibérique en julienne
Cold melon soup with julienned Iberian ham





Focaccia als 3 formatges (emmental, cabra i blau) / *Focaccia a los 3 quesos (emmental, cabra y azul)*  
Focaccia aux 3 fromages (emmental, chèvre et bleu) / Focaccia with 3 cheeses (emmental, goat and blue)



Amanida amb salmó fumat, poma verda i vinagreta amb fruits rojos  
Ensalada con salmón ahumado, manzana verde y vinagreta de frutos rojos
Salade de saumon fumé avec vinaigrette aux pommes vertes et aux fruits rouges
Smoked salmon salad with green apple and red berry vinaigrette


Fusilis a la napolitana amb parmesà i pols d'oliva negra   
Fusilis a la napolitana con parmesano y polvo de oliva negra
Fusilli alla napolitana au parmesan et poudre d'olives noires
Fusilli alla napolitana with parmesan and black olive powder

Espàrrecs verds al grill amb pernil serrà i avellanes 
Espárragos verdes al grill con jamón serrano y avellanas
Asperges vertes grillées avec jambon Serrano et noisettes
Grilled green asparagus with Serrano ham and hazelnuts



Principals Principales / Principal / Main course

Galta de porc en cocció lenta de 15h amb trinxat de col i patata i salsa caçadora    
Carrillera de cerdo en cocción lenta de 15h con trinxat de col y patata y salsa cazadora
Joues de porc confites (15 heures) avec trinxat de chou et pommes de terre et sauce chasseur
Slow-cooked pork cheek (15 hours) with cabbage and potato trinxat and hunter's sauce

Orada a la llimona al forn amb patata "murro" i amanida de fonoll  
Dorada al limón al horno con patata "murro" y ensalada de hinojo
Dorade au citron, pommes de terre « murro » et salade de fenouil
Sea bream with lemon, "murro" potato and fennel salad

Arròs de bolets (mínim 2 persones) / *Arroz de setas (mínimo 2 personas)* 
Riz aux champignons (minimum 2 personnes) / Mushroom rice (minimum 2 people)

Escalopa de pollastre amb patates fregides casolanes / *Escalopa de pollo con patatas fritas caseras* 
Escalope de poulet avec frites maison / Chicken escalope with homemade fries



Wok de fideus d'arròs, verdures i soja / *Wok de fideos de arroz, verduras y soja*  
Wok avec nouilles de riz, légumes et sauce soja / Wok with rice noodles, vegetables and soy



Postres a escollir Postre a escoger / Dessert au choix / Dessert to choose




Begudes no incloses / *Bebidas no incluidas / Boissons non incluses / Drinks not included*
Consulti la taula d'al·lèrgens / *Consulte la tabla de alérgenos / Consulter la lettre des allergènes / Please check our allergens chart*





Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Amanida catalana / *Ensalada catalana / Salade catalane / Catalan salad*  




Paté de campanya casolà amb foie-gras i figues, mesclum i pa torrat  
Paté de campanya casero con foie gras e higos, mézclum y pan tostado
Pâté de campagne maison au foie gras et aux figues, salade et pain grillé
Homemade country pâté with foie gras and figs, mixed greens and toasted bread



Vichyssoise de poma amb crostons / *Vichyssoise de manzana con picatostes*  
Vichyssoise de pommes et croûtons / Apple vichyssoise with croutons



Farfalle amb salsa de salmó fumat i anet, parmesà i ratlladura de llimona   
Farfalle con salsa de salmón ahumado y eneldo, parmesano y ralladura de limón
Farfalles à la sauce saumon fumé et aneth, parmesan et zeste de citron
Farfalle with salmon and dill sauce, parmesan cheese and lemon zest





Gyozas de verdures amb sèsam i caramel de soja    
Gyozas de verduras con sésamo y caramelo de soja
Gyozas de légumes avec sésame et caramel au soja
Vegetable gyozas with sesame and soy caramel

Principals Principales / Principal / Main course

Cuixa de pollastre al grill amb patata al caliu i salsa de bolets   
Muslo de pollo al grill con patata al caliu y salsa de setas
Cuisse de poulet grillée avec pommes de terre caliu et sauce aux champignons
Grilled chicken thigh with caliu potato and mushroom sauce

Filets de llobarro a la planxa amb porro confitat, patata saltejada i avellanes  
Filetes de lubina a la plancha con puerro confitado, patatas salteadas y avellanas
Filets de bar grillés avec poireaux confits, pommes de terre sautées et noisettes
Grilled sea bass fillets with confit leeks, sauteed potatoes and hazelnuts

Arròs de gambes (mínim 2 persones) / *Arroz de gambas (mínimo 2 personas)*  
Riz aux crevettes (minimum 2 personnes) / Prawn rice (minimum 2 people)


Llom de porc amb puré de patata i salsa périgourdine    
Lomo de cerdo con puré de patata y salsa périgourdine
Filet de porc avec purée de pommes de terre et sauce Périgourdine
Pork loin with mashed potatoes and Périgourdine sauce

Wok de tofu, verdures, soja i sèsam / *Wok de tofu, verduras, soja y sésamo*   
Wok de tofu et légumes, soja et sésame / Tofu and vegetable wok with soy and sesame




Postres a escollir Postre a escoger / Dessert au choix / Dessert to choose





Begudes no incloses / *Bebidas no incluidas / Boissons non incluses / Drinks not included*
Consulti la taula d'al·lèrgens / *Consulte la tabla de alérgenos / Consulter la lettre des allergènes / Please check our allergens chart*



Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Saltejat de carxofes amb all, julivert i juliana de pernil serrà 
Salteado de alcachofas con ajo, perejil y juliana de jamón serrano
Poêlée d'artichauts en persillade et julienne de jambon serrano
Sautéed artichokes with garlic, parsley and Serrano ham julienne


Gaspatxo amb crostons / Gazpacho con picatostes  
Gazpacho avec croûtons / Gazpacho with croutons





Amanida cèsar amb encenalls de parmesà i salsa de iogurt, llimona i anet   
Ensalada cesar con virutas de parmesano y salsa de yogurt, limón y eneldo
Salade César avec copeaux de parmesan et sauce au yaourt, citron et aneth
Caesar salad with Parmesan shavings and yogurt, lemon and dill dressing

Espaguetis a la bolonyesa amb encenalls de parmesà    
Espaguetis a la boloñesa con virutas de parmesano
Spaghettis à la bolognaise avec copeaux de parmesan
Spaghetti Bolognese with Parmesan shavings



Torrada d'escalivada amb formatge de cabra i mesclum  
Tostada de escalivada con queso de cabra y mézclum
Tartine d'escalivada au fromage de chèvre et mesclun
Escalivada toast with goat cheese and mesclun





Principals Principales / Principal / Main course

Faux filet de vedella al grill amb patata a la papillota i crema agra de cibulet 
Faux filet de ternera al grill con patata a la papillote y crema agría de cebollino
Faux-filet de veau grillé accompagné de pommes de terre en papillote et d'une crème aigre à la ciboulette
Grilled beef sirloin with potatoes en papillote and chive sour cream

Filet de gallineta amb gamba, risotto al vi blanc i emulsió de nou moscada    
Filete de gallineta con gamba, risotto al vino blanco y emulsión de nuez moscada
Filet de sébaste aux crevettes, risotto au vin blanc et émulsion à la noix de muscade
Redfish fillet with shrimp, white wine risotto, and nutmeg emulsion

Arròs de muntanya (mínim 2 persones) / Arroz de montaña (mínimo 2 personas)   
Riz de montaña (minimum 2 personnes) / Mountain rice (minimum 2 people)



Albergínia a la milanesa amb patates fregides casolanes i salsa napolitana  
Berenjena a la milanesa con patatas fritas caseras y salsa napolitana
Aubergines à la milanaise accompagnées de frites maison et d'une sauce napolitaine
Breaded eggplant with homemade fries and Neapolitan sauce



Guisat de mandonguilles amb bolets i patates / Guiso de albóndigas con setas y patatas    
Ragoût de boulettes aux champignons et aux pommes de terre / Meatball stew with mushrooms and potatoes



Postres a escollir Postre a escoger / Dessert au choix / Dessert to choose



Begudes no incloses / Bebidas no incluidas / Boissons non incluses / Drinks not included
 Consulti la taula d'al·lèrgens / Consulte la tabla de alérgenos / Consulter la lettre des allergènes / Please check our allergens chart



Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Amanida mixta amb tonyina i ou dur / *Ensalada mixta con atún y huevo duro*  
Salade mixte avec thon et oeuf dur / Mixed salad with tuna and hard-boiled egg






Focaccia amb tomàquet natural, emmental i pols d'oliva negra  
Focaccia con tomate natural, emmental y polvo de oliva negra
Focaccia à la tomate fraîche, emmental et poudre d'olive noire
Focaccia with natural tomato, emmental, and black olive powder


Crema "Dubarry" amb ous de truita / *Crema "Dubarry" con huevos de trucha*  
Crème "Dubarry" aux oeufs de truite / "Dubarry" cream with trout roe

Mozzarella burrata amb pesto, mesclum i grisins  
Mozzarella burrata con pesto, mézclum y grisines
Mozzarella burrata au pesto, mesclum et grissinis
Mozzarella burrata with pesto, mesclum greens, and grissini



Fusilis amb salsa als 3 formatges (formatge blau, emmental i manxec)  
Fusilis con salsa a los 3 quesos (queso azul, emmental y manchego)
Fusilli à la sauce aux 3 fromages (bleu, emmental et manchego)
Fusilli with 3-cheese sauce (blue cheese, emmental, and manchego)




Principals Principales / Principal / Main course

Filet de porc amb patates campestres i salsa d'Oporto     
Solomillo de cerdo con patatas campestres y salsa de Oporto
Filet de porc aux pommes de terre champêtres et sauce au Porto
Pork fillet with country-style potatoes and Porto sauce

Orada a la llimona al forn amb samfaina , all i julivert 
Dorada al limón al horno con samfaina, ajo y perejil
Dorade au citron au four avec ratatouille, ail et persil
Baked sea bream with lemon, samfaina, garlic, and parsley

Arròs de fruits del mar (mínim 2 persones) / *Arroz de frutos del mar (mínimo 2 personas)*   
Riz aux fruits de mer (minimum 2 personnes) / Seafood rice (minimum 2 people)




Tatakya de tofu amb wok de verdures i sèsam / *Tataki de tofu con wok de verduras y sésamo*  
Tataki de tofu au wok de légumes et sésame / Tofu tataki with vegetable wok and sesame





Escalopa de vedella amb patates fregides casolanes   
Escalopa de ternera con patatas fritas caseras
Escalope de veau avec pommes de terre frites maison
Veal escalope with homemade fried potatoes



Postres a escollir Postre a escoger / Dessert au choix / Dessert to choose

Begudes no incloses / *Bebidas no incluidas / Boissons non incluses / Drinks not included*
Consulti la taula d'al·lèrgens / *Consulte la tabla de alérgenos / Consulter la lettre des allergènes / Please check our allergens chart*





Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Sopa asteca amb truita fregida, formatge burgos i crema agre   
Sopa azteca con tortilla frita, queso burgos y crema agria
Soupe aztèque avec tortilla frite, fromage Burgos et crème fraîche
Aztec soup with fried tortilla, Burgos cheese, and sour cream



Gyozas de pollastre amb sèsam i caramel de soja    
Gyozas de pollo con sésamo y caramelo de soja
Gyozas de poulet au sésame et caramel de soja
Chicken gyozas with sesame and soy caramel


Amanida mediterrània amb feta, cogombre i olives negres  
Ensalada mediterránea con feta, pepino y olivas negras
Salade méditerranéenne avec feta, concombre et olives noires
Mediterranean salad with feta, cucumber, and black olives


Daus de meló amb juliana de pernil ibèric / Dados de melón con juliana de jamón ibérico 
Dés de melon avec julienne de jambon ibérique / Melon cubes with Iberian ham julienne




Espaguetis al "vongole" amb parmesà, all i julivert    
Espaguetis al "vongole" con parmesano, ajo y perejil
Spaghetti "vongole" avec parmesan, ail et persil
Spaghetti "vongole" with parmesan, garlic, and parsley





Principals Principales / Principal / Main course

Pit de pollastre amb arròs de coco i pinya i salsa al curri  
Pechuga de pollo con arroz de coco y piña y salsa al curry
Blanc de poulet accompagné de riz à la noix de coco et à l'ananas, et d'une sauce au curry
Chicken breast with coconut and pineapple rice and curry sauce

Filets de llobarro a la planxa amb espàrrecs, tomàquet xerri, all i julivert 
Filetes de lubina a la plancha con espárragos, tomate Cherry, ajo y perejil
Filets de bar grillés accompagnés d'asperges, de tomates cerises, d'ail et de persil
Grilled sea bass fillets with asparagus, cherry tomatoes, garlic and parsley

Arròs de bolets (mínim 2 persones) / Arroz de setas (mínimo 2 personas) 
Riz aux champignons (minimum 2 personnes) / Mushroom rice (minimum 2 people)




Gnocchis al pesto cremós de sàlvia i encenalls de parmesà   
Gnocchis al pesto cremoso de salvia i virutas de parmesano
Gnocchis au pesto crémeux à la sauge et copeaux de parmesan
Gnocchi with creamy sage pesto and shavings of Parmesan





Lasanya a la bolonyesa gratinada al emmental / Lasaña a la boloñesa gratinada al emmental    
Lasagnes à la bolognaise gratinées à l'emmental / Lasagna bolognese with emmental cheese au gratin


Postres a escollir Postre a escoger / Dessert au choix / Dessert to choose

Begudes no incloses / Bebidas no incluidas / Boissons non incluses / Drinks not included
Consulti la taula d'al·lèrgens / Consulte la tabla de alérgenos / Consulter la lettre des allergènes / Please check our allergens chart




Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Macarrons amb salsa de formatge blau, pera caramel·litzada i nous   
Macarrones con salsa de queso azul, pera caramelizada y nueces
Macaronis à la sauce au fromage bleu, poire caramélisée et noix
Macaroni with blue cheese sauce, caramelized pear, and walnuts





Croquetes de pernil amb mesclum / Croquetas de jamón con mézclum    
Croquettes au jambon avec mesclum / Ham croquettes with mesclum greens




Amanida amb alvocat, ou dur i llavors de gira-sol 
Ensalada con aguacate, huevo duro i pipas de girasol
Salade avec avocat, oeuf dur et graines de tournesol
Salad with avocado, hard-boiled egg, and sunflower seeds

Crema de carbassó amb ceba fregida / Crema de calabacín con cebolla frita  
Crème de courgette avec oignons frits / Zucchini cream with fried onions



Torrada de beixamel de bolets, all i julivert amb mesclum   
Tostada de bechamel de setas, ajo y perejil con mézclum
Toast de béchamel aux champignons, ail et persil avec mesclum
Toast with mushroom béchamel, garlic, and parsley with mesclum




Principals Principales / Principal / Main course

Botifarra artesanal de Cal Jordi amb puré de patata trufat, foie-gras i caramel de vi negre    
Botifarra artesanal de Cal Jordi con puré de patata trufado, foie gras y caramelo de vino tinto
Botifarra artisanale de Cal Jordi accompagnée d'une purée de pommes de terre à la truffe, de foie gras et d'un caramel au vin rouge
Artisanal Butifarra from Cal Jordi with truffled potato purée, foie gras, and red wine caramel

Salmó a la planxa amb escalivada de pebrot i albergínia i salsa sua d'all   
Salmón a la plancha con escalivada de pimiento y berenjena y salsa suave de ajo
Saumon grillé accompagné d'escalivada aux poivrons et aubergines rôtis et d'une sauce à l'ail douce
Grilled salmon with roasted pepper and eggplant escalivada and mild garlic sauce

Arròs de muntanya (mínim 2 persones) / Arroz de montaña (mínimo 2 personas)   
Riz des montagnes (minimum 2 personnes) / Mountain rice (minimum 2 people)

Hamburguesa clàssica de vedella amb patates fregides casolanes  
Hamburguesa clásica de ternera con patatas fritas caseras
Burger classique au boeuf accompagné de frites maison
Classic beef burger with homemade fried potatoes

Graellada de verdures amb salsa romesco   
Parrillada de verduras con salsa romesco
Légumes grillés à la sauce romesco
Grilled vegetables with romesco sauce

Postres a escollir Postre a escoger / Dessert au choix / Dessert to choose

Begudes no incloses / Bebidas no incluidas / Boissons non incluses / Drinks not included
Consulti la taula d'al·lèrgens / Consulte la tabla de alérgenos / Consulter la lettre des allergènes / Please check our allergens chart



Primer plat

Primer plato / Entree / Starter

Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet* 21 €
*Jamón ibérico con pan de cristal y tomate**
*Jambon ibérique avec pain de verre et tomate**
*Iberian ham with glass bread and tomato**

Salmón al estilo "gravlax" con sus tostadas** 16,50 €
*Salmó a l'estil "gravlax" amb les torrades***
*Saumon façon "gravlax" avec toasts***
*Salmon "gravlax" style with toast***

Amanida amb alvocat, formatge fresc, maduixes i vinagreta de mel** 16,50 €
*Ensalada con aguacate, queso fresco, fresas y vinagreta de miel***
*Salade d'avocat, fromage frais, fraises et vinaigrette au miel***
*Salad with avocado, fresh cheese, strawberries and honey vinaigrette***

Gambes saltejades amb all i julivert i flamejades al brandi** 17 €
*Gambas salteadas en ajo y perejil y flambeadas al brandy***
*Gambas sautées à l'ail et au persil et flambées au cognac***
*Prawns sautéed in garlic and parsley and flambéed with brandy***

*Suplement MP 9 € / Suplemento MP 9 € / Supplément MP de 9 € / € 9 MP supplement

**Suplement MP 6 € / Suplemento MP 6 € / Supplément MP de 6 € / € 6 MP supplement



Segon plat

Segundo plato / Plat principal / Main course

Llom de bacallà confitat amb baia de ginebra, saltat de verdures, all i julivert** 23 €

*Lomo de bacalao confitado con baya de ginebra, salteado de verduras, ajo y perejil***

*Dos de morue confite aux baie de genièvre, légumes sautés, ail et persil***

*Confit cod fillet with gin berry, sautéed vegetables, garlic and parsley***

Preses ibèriques amb patates saltejades, poma i caramel de vi* 24,50 €

*Presas ibéricas con patatas salteadas, manzana y caramelo de vino**

*Porc ibérique aux pommes de terre, pomme et caramel au vin**

*Iberian pork with potatoes, apple and wine caramel**



Guisat d'hora, bolets i verdures, espinacs cruixents** 18,50 €

*Guiso de heura, setas y verduras, espinacas crujientes***

*Ragoût de Heura, champignons et légumes, épinards croustillants***

*Heura stew, mushrooms and vegetables, crispy spinach***



Entrecot de vedella al grill a la flor de sal amb les patates* 24,50 €

*Entrecote de ternera al grill a la flor de sal con sus patatas**

*Entrecôte de veau grillée à la fleur de sel et ses pommes de terre**

*Grilled veal entrecote with fleur de sel and potatoes**

*Suplement MP 9 € / Suplemento MP 9 € / Supplément MP de 9 € / € 9 MP supplement


**Suplement MP 6 € / Suplemento MP 6 € / Supplément MP de 6 € / € 6 MP supplement



Postres

Postres / Desserts / Desserts


Fondant de xocolata sense gluten amb sorbet de taronja de Sanguina* 8 €
*Fondant de chocolate sin gluten con sorbete de naranja de Sanguina**
*Fondant au chocolat sans gluten avec sorbet d'orange sanguine**
*Gluten free chocolate fondant with blood orange sorbe**



Pot de gelat artesanal* 6 €
*Tarro de helado artesanal**
*Pot de glace artisanale**
*Pint of craft ice cream**



Pinya caramel·litzada flamejada al rom negre* 7 €
*Piña caramelizada flambeada al ron negro**
*Ananas caramélisé flambé au rhum noir**
*Caramelized pineapple with black rum**



*Suplement MP 3 € / Suplemento MP 3 € / Supplément MP de 3 € / € 3 MP supplement

