

1425

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*



Bolets | *Setas* | *Champignons* | *Mushrooms*

Entrants Entrantes / Entrées / Starters

Sopa de meló i menta amb cruixent de pernil / *Sopa de melón y menta con crujiente de jamón*
Soupe de melon et menthe avec jambon croustillant / Melon and mint soup with crispy ham



Amanida de salmó fumat, poma verda i vinagreta de fruits vermells
Ensalada de salmón ahumado, manzana verde y vinagreta de frutos rojos
Salade de saumon fumé, pomme verte et vinaigrette aux fruits rouges
Smoked salmon, green apple and red berry vinaigrette salad



Tagliatelle a la putanesca amb núvol de parmesà / *Tagliatelle a la puttanesca con nube de parmesano*
Tagliatelle à la puttanesca avec nuage de parmesan / Tagliatelle with Puttanesca Sauce and a parmesan cloud



Coca d'escalivada amb pols d'oliva negra / *Coca de escalivada con polvo de oliva negra*
Coca à l'escalivada avec poudre d'olive noire / Escalivada coca with black olive powder



Amanida mixta amb tonyina / *Ensalada mixta con atún*
Salade mixte avec thon / Mixed salad with tuna



Principals Principales / Principaux / Main course

Melós d'ossobuco amb puré de patata, cebetes glacejades i salsa de bolets
Meloso de osobuco con puré de patata, cebollitas glaseadas y salsa de setas
Ossobuco moelleux avec purée de pommes de terre, oignons glacés et sauce aux champignons
Tender ossobuco with potato puree, glazed onions and mushroom sauce



Orada amb tagliolini de carbassó i salsa de llimona
Dorada con tagliolini de calabacín y salsa de limón
Daurade, tagliolini de courgettes et sauce au citron
Sea bream with zucchini tagliolini and lemon sauce



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



Arròs de muntanya / *Arroz de montaña / Riz de montagne / Mountain style-rice*



Hamburguesa completa de vedella amb patates especiades
Hamburguesa completa de ternera con patatas especiadas
Hamburger de boeuf complet avec pommes de terre épicées
Classic beef burger with toppings and spiced potatoes



Postre Postre / Dessert / Dessert

Brownie amb nous i crema freda de vainilla / *Brownie con nueces y crema fría de vainilla*
Brownie avec noix et crème froide à la vanille / Brownie with walnuts and vanilla cold cream










Escuma de xocolata blanca amb crumble de fruits vermells
Espuma de chocolate blanco con crumble de Frutos rojos
Écume de chocolat blanc et crumble aux fruits rouges
White chocolate mousse with red fruit crumble







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

Crema freda de pastanaga amb llet de coco, crostons i oli de coriandre  
 Crema fría de zanahoria con leche de coco, picatostes y aceite de cilantro
 Crème froide de carottes au lait de coco, croûtons et huile de coriandre
 Cold carrot cream with coconut milk, croutons and cilantro oil




Amanida amb formatge de cabra, bacó, nous i vinagreta de mel     
 Ensalada con queso de cabra, bacón, nueces y vinagreta de miel
 Salade au fromage de chèvre, lardons, noix et vinaigrette au miel
 Goat cheese salad with bacon, walnuts, and honey vinaigrette


Rigatoni amb saltejat de verdures / Rigatoni con salteado de verduras 
 Rigatoni avec légumes sautés / Rigatoni with sautéed vegetables



Porros confitats amb escuma d'ametlles i caviar d'arenga   
 Puerros confitados con espuma de almendras y caviar de arengue
 Poireaux confits, mousse d'amandes et caviar de hareng
 Confit leeks with almond foam and herring caviar

Amanida mixta amb tonyina / Ensalada mixta con atún / Salade mixte avec thon / Mixed salad with tuna  

Principals Principales / Principaux / Main course

Rostit de porc amb patata al caliu i salsa caçadora   
 Asado de cerdo con patata al caliu y salsa cazadora
 Rôti de porc avec pommes de terre cuites sous la cendre et sauce chasseur
 Roast pork with jacket potato and hunter's sauce





Popets saltats amb all i julivert i cremós de pèsol i menta 
 Pulpitos salteados con ajo y perejil y cremoso de guisante y menta
 Petits poulpes sautés en persillade, sauce crémeuse aux petits pois et menthe
 Baby octopus sautéed with garlic and parsley and creamy pea and mint sauce





Timbal de verdures amb salsa romesco / Timbal de verduras con salsa romesco   
 Timbale de légumes avec sauce romesco / Vegetable timbale with romesco sauce

Arròs de bolets / Arroz de setas / Riz champignons / Mushroom rice   

Escalopa de pollastre amb salsa napolitana / Escalopa de pollo con salsa napolitana  
 Escalope de poulet avec sauce napolitaine / Chicken escalope with neapolitan sauce


Postre Postre / Dessert / Dessert


Puding amb sopeta de xocolata / Puding con sopita de chocolate    
 Pudding avec soupe de chocolat / Pudding with chocolate soup




Lingot de mango i maracuià amb gelat de coco i pols d'avellanes    
 Lingote de mango y maracuyá con helado de coco y polvo de Avellanas
 Lingot de mangue et de fruit de la passion avec glace à la noix de coco et poudre de noisette
 Mango and passion fruit ingot with coconut ice cream and hazelnut

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

Vichyssoise freda amb cruixent de porro i oli de romaní 
Vichyssoise con crujiante de puerro y aceite de romero
Vichyssoise avec croquant de poireaux et huile de romarin / Vichyssoise with crunchy leek and rosemary oil




Carpaccio de tomàquet amb ruca, ceba envinagrada i vinagreta d'alfàbrega i mel 
Carpaccio de tomate con rúcula, cebolla encurtida y vinagreta de albahaca y miel
Carpaccio de tomates avec roquette, oignons marinés, basilic et vinaigrette au miel
Tomato carpaccio with arugula, pickled onion and basil and honey vinaigrette




Espaguetis a la carbonara amb escames de parmesà 
Espaguetis a la carbonara con escamas de parmesano
Spaghetti carbonara aux flocons de parmesan / Spaghetti carbonara with parmesan flakes


Espàrrecs amb tomàquet sec i avellanes 
Esparragos con tomate seco y avellanas
Asperges aux tomates séchées et noisettes / Asparagus with sun-dried tomatoes and hazelnuts

Amanida mixta amb tonyina 
Ensalada mixta con atún / Salade mixte avec thon / Mixed salad with tuna


Principals Principales / Principaux / Main course

Caneló de galta amb suc de rostit i núvol de parmesà 
Canelon de carrillera con jugo de asado y nube de parmesano
Cannelloni de joue de boeuf jus de rôti et nuage de parmesan
Beef cheek cannelloni with roast juice and parmesan cloud

Llobarro amb verdures saltades i salsa d'all escalivat 
Lubina con verduras salteadas y salsa de ajo escalivado
Loup de mer avec légumes sautés et sauce à l'ail rôti
Sea bass with sautéed vegetables and roasted garlic sauce


Wok de verdures amb heura, llima, coriandre i reducció de soja 
Wok de verduras con heura, lima, cilantro y reducción de soja
Wok de légumes avec heura, citron vert, coriandre et réduction de soja
Vegetable wok with heura, lime, cilantro and soy reduction

Arròs de verdures 
Arroz de verduras / Riz aux légumes / Vegetable rice

Bistec de vedella amb patates fregides i pebrots de Padrón 
Bistec de ternera con patatas fritas y pimientos de Padrón
Steak de boeuf, frites et poivrons de Padrón / Beef steak with fries and Padrón peppers

Postre Postre / Dessert / Dessert



Flam de xocolata amb plàtan caramel·litzat 
Flan de chocolate con plátano caramelizado
Flan au chocolat avec banane caramélisée / Chocolate flan with caramelized banana



Meló osmotitzat amb brandy i gelat de menta 
Melon osmotizado con brandy y helado de menta
Melon osmotisé au brandy et glacé à la menthe / Brandy-infused osmotized melon served with mint ice cream



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

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

Amanida d'alvocat, pipes de carabassa i vinagreta balsàmica  
Ensalada de aguacate, pipas de calabaza y vinagreta balsàmica
Salade d'avocat, graines de courge et vinaigrette balsamique
Avocado, salad with pumpkin seeds and balsamic vinaigrette


Ravioli d'espínacs amb napolitana, nous i alfàbrega  
Ravioli de espinacas con napolitana, nueces y albahaca
Raviolis aux épinards sauce napolitaine, noix et basilic
Spinach ravioli with Neapolitan sauce, walnuts and basil

«Trinxat» amb cansalada i areng fumat  
«Trinxat» con panceta y arenque ahumado
«Trinxat» traditionnel à la poitrine de porc et hareng fumé
Traditional «Trinxat» with pork belly and smoked herring

Amanida mixta amb tonyina / *Ensalada mixta con atún*  




Principals Principales / Principaux / Main course

Pollastre al curri amb patates especiades / *Pollo al curry con patatas especiadas* 
Poulet au curry avec pommes de terre épicées / Chicken curry with spiced potatoes

Filet de orada amb samfaina i oli d'all i julivert 
Filete de dorada con samfaina y aceite de ajo y perejil
Filet de daurade avec ratatouille et huile de persillade
Gilt-head bream fillet with sanfaina, garlic and parsley oil



Wok de verdures amb fideus d'arròs / *Wok de verduras con fideos de arroz* 
Wok de légumes aux nouilles de riz / Vegetable Wok with rice noodles

Fideuà de calamarcets / *Fideuá de calamarcitos / Fideuá de calamares / Fideuá with squid*   

Hamburguesa completa de vedella amb patates especiades   
Hamburguesa completa de ternera con patatas especiadas
Hamburger de bœuf complet et pommes de terre épicées
Classic beef burger with toppings and spiced potatoes


Postre Postre / Dessert / Dessert


Crema catalana / *Crema catalana / Crème catalane / Catalan cream*  

Mousse de xocolata amb pa oli i sal / *Mousse de chocolate con pan aceite y sal*  
Mousse de chocolat avec du pain, de l'huile et sel
Chocolate mousse service with bread, olive oil and sea salt


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

Salmorejo amb encenalls d'ou i pernil / *Salmorejo con virutas de huevo y jamón* 
Salmorejo con copeaux d'œuf et de jambon / Salmorejo with egg shavings and cured ham



Amanida de cogombre, formatge feta i salsa Tzatziki 
Ensalada de pepino, queso feta y salsa Tzatziki
Salade de concombre, feta et tzatziki
Cucumber, feta cheese and tzatziki salad


Capelli de bolets amb salsa de tòfona / *Capelli de setas con salsa de trufa* 
Capelli aux champignons et sauce à la truffe / Mushroom capelli with truffle sauce

Coca d'escalivada amb pols d'oliva negra / *Coca de escalivada con polvo de oliva negra* 
 «Coca» (fine tarte catalane) à l'escalivada et poudre d'olives noires
Catalan "coca" pastry with escalivada and black olive dust


Amanida mixta amb tonyina / *Ensalada mixta con atún*  
Salade mixte avec thon / Mixed salad with tuna


Principals Principales / Principaux / Main course

Filet ibèric amb cremós de patata trufada i salsa de fruits vermells  
Solomillo ibérico con cremoso de patata trufada y salsa de frutos rojos
Filet mignon ibérique, crèmeux de pomme de terre truffée et sauce aux fruits rouges
Iberian pork tenderloin with creamy truffled potato puree and red berry sauce



Filet de lluç amb cremós de coliflor, i pèsols saltats amb pernil 
Filete de merluza con cremoso de coliflor, y guisantes salteados con jamón
Filet de merlu accompagné de chou-fleur crèmeux et de petits pois sautés au jambon
Fillet of hake with cauliflower purée and sautéed peas with ham


Wok de tofu i verdures amb reducció de soja / *Wok de tofu y verduras con reducción de soja* 
Wok de tofu et légumes avec réduction de soja / Tofu and vegetable wok with soy reduction

Arròs de pollastre, curri i espàrrecs verds / *Arroz de pollo, curry y espárragos verdes* 
Riz au poulet, curry et asperges vertes / Curry rice with chicken and green asparagus

Bistec de vedella amb patates fregides / *Bistec de ternera con patatas fritas* 
Steak de bœuf avec frites / Beef steak with french fries

Postre Postre / Dessert / Dessert

El nostre tiramisú amb gelat de cafè / *Nuestro tiramisú con helado de café*  
Notre tiramisu avec glace au café / Our tiramisu with coffee ice cream

Lingot de formatge amb fruits vermells i sorbet de gerds 
Lingote de queso con frutos rojos y sorbete de frambuesa
Lingot de fromage aux fruits rouges et sorbet à la framboise
Cheese ingot with red berries and raspberry sorbet

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

Gaspatxo de fruits vermell amb formatge feta marinat amb llima i coriandre
Gazpacho de frutos rojos con queso feta marinado en lima y cilantro
Gaspacho de baies rouges avec fromage feta mariné au citron vert et coriandre
Red berries gazpacho with feta cheese marinated in lime and cilantro



Amanida de molles de bacallà amb taronja olives negres i vinagreta de mel
Ensalada de migas de bacalao con naranja olivas negras y vinagreta de miel
Salade de morue effilochée à l'orange, olives noires et vinaigrette au miel
Shredded cod salad with orange, black olives, and honey vinaigrette



Macarrons al pesto verd amb alfàbrega / Macarrones al pesto verde con albahaca
Macaronis au pesto vert et au basilic / Macaroni with green pesto and basil



Gyoses de pollastre i verdures amb sésam i reducció de soja
Gyozas de pollo y verduras con sésamo y reducción de soja
Gyozas au poulet et légumes avec sésame et réduction de soja
Chicken and vegetable gyozas with sesame and soy reduction



Amanida mixta amb tonyina / Ensalada mixta con atún / Salade mixte avec thon / Mixed salad with tuna



Principals Principales / Principaux / Main course

Tournedó de pollastre amb patata fornera i salsa catalana
Tournedó de pollo con patata panadera y salsa catalana
Tournedos de poulet, pommes boulangères et sauce catalane
Chicken tournedos with baked potatoes and Catalan sauce



Llobarro amb bulgur de verdures i remolatxa / Lubina con bulgur de verduras y remolacha
Loup de mer, boulgour aux légumes et crème de betterave
Sea bass with vegetable bulgur and beetroot purée



Carxofes confitades sobre parmentier de bolets / Alcachofas confitadas sobre parmentier de setas
Artichauts confits avec parmentier de champignons / Confit artichokes on a mushroom parmentier



Arròs de muntanya / Arroz de montaña / Riz de montagne / Traditional mountain-style rice



Hamburguesa completa de vedella amb patates especiades
Hamburguesa completa de ternera con patatas especiadas
Hamburger de bœuf complet et pommes de terre épicées
Classic beef burger with toppings and spiced potatoes



Postre Postre / Dessert / Dessert

Panacota de xocolata blanca amb coulis de maracuià
Panacota de chocolate blanco con coulis de maracuyá
Panacota au chocolat blanc et coulis de fruits de la passion
White chocolate panna cotta with passion fruit coulis






Carpaccio de pinya amb gelat de iogurt / Carpaccio de piña con helado de yogurt
Carpaccio d'ananas avec glace au yaourt / Pineapple carpaccio with yogurt ice cream










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

Ajoblanco amb raïm i caviar d'areng / *Ajoblanco con uvas y caviar de arengue*   
Ajoblanco avec raisins et caviar de hareng / Ajoblanco with grapes and herring caviar


Amanida de pollastre cruixent amb emulsió de mostassa  
Ensalada de pollo crujiente con emulsión de mostaza
Salade de poulet croustillant avec émulsion de moutarde
Crispy chicken salad with mustard emulsion


Gnocchis a la bolonyesa amb escames de parmesà   
Gnocchis a la boloñesa con escamas de parmesano
Gnocchi à la bolognese et copeaux de parmesan
Gnocchi alla bolognese with parmesan shavings

Focacia de roast beef amb ruca i maionesa vitel toné    
Focaccia de roast beef con rúcula y mayonesa vitel toné
Focaccia de roast beef avec roquette et mayonnaise vitel toné
Roast beef focaccia with arugula and vitel toné mayonnaise

Amanida mixta amb tonyina / *Ensalada mixta con atún / Salade mixte avec thon / Mixed salad with tuna*  

Principals Principales / Principaux / Main course

Brinsa de vedella amb carbassa marinada i chimichurri 
Entraña con calabaza marinada y chimichurri
Hampe de bœuf, courge marinée et sauce chimichurri
Skirt steak with marinated pumpkin and chimichurri



Salmó amb cremós de celeri, tomàquet concassé i saltat d'allets 
Salmon con cremoso de celeri, tomate concassé y salteado de ajetes
Saumon, crèmeux de céleri, concassé de tomates et aillets sautés.
Salmon with creamy celery puree, tomato concassé, and sautéed garlic scapes



Wok de verdures amb heura i reducció de soja / *Wok de verduras con heura y reducción de soja* 
Wok de légumes avec heura et réduction de soja / Vegetable wok with heura and soy reduction

Fideuà de calamarcets / *Fideuá de calamarritos*   
"Fideuá" aux petits calamars / Traditional "Fideuá" with baby squid

Escalopa de pollastre amb salsa napolitana / *Escalopa de pollo con salsa napolitana* 
Escalope de poulet avec sauce napolitaine / Chicken escalope with Neapolitan sauce

Postre Postre / Dessert / Dessert

Milfulls amb poma caramel·litzada i gelat de vainilla  
Hojaldre con manzana caramelizada y helado de vainilla
Pâte feuilletée garnie de pommes caramélisées et de glace à la vanille
Puff pastry with caramelized apple and vanilla ice cream

Mousse de cafè amb ametlles garapinyades / *Mousse de café con almendras garrapiñadas*  
Mousse au café et amandes pralinées / Coffee mousse with caramelized almonds

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*



Papel procedente de bosques sostenibles