




























Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre <i>Sopa de galets y pollo</i> Soupe aux galets et poulet <i>Snail-shaped pasta and chicken soup</i>	 
Crema de carbassó amb pols de pernil i oli de coriandre <i>Crema de calabacín con polvo de jamón y aceite de cilantro</i> Crème de courgettes avec poudre de jambon et huile de coriandre <i>Zucchini cream with ham powder and coriander oil</i>	
Amanida mixta amb tonyina <i>Ensalada mixta con atún</i> Salade mixte avec thon <i>Mixed salad with tuna</i>	  
Amanida de salmó fumat, poma verda i vinagreta de fruits vermells <i>Ensalada de salmón ahumado, manzana verde y vinagreta de frutos rojos</i> Salade de saumon fumé, pomme verte et vinaigrette aux fruits rouges <i>Smoked salmon, green apple and red berry vinaigrette salad</i>	 
Tagliatelle a la puttanesca amb núvol de parmesà <i>Tagliatelle a la puttanesca con nube de parmesano</i> Tagliatelles à la puttanesca avec nuage de parmesan <i>Tagliatelle with puttanesca sauce with parmesan cloud</i>	  
Coca d'escalivada amb pols d'oliva negra <i>Coca de escalivada con polvo de oliva negra</i> Escalivada de coca avec poudre d'olive noire <i>Roasted vegetable flatbread with black olive powder</i>	

Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Melós de vedella amb puré de moniato, escalunyes glacejades i salsa de vi negre <i>Meloso de ternera con puré de boniato, chalotas glaseadas y salsa de vino tinto</i> Moelleux au veau avec purée de patate douce, échalotes glacées et sauce au vin rouge <i>Creamy veal with sweet potato puree, glazed shallots and red wine sauce</i>	  
Orada amb tagliolini de carbassó i salsa de llimona <i>Dorada con tagliolini de calabacín y salsa de limón</i> Daurade avec tagliolini de courgettes et sauce au citron <i>Sea bream with zucchini tagliolini and lemon sauce</i>	 
Wok de tofu, sèsam, verdures i soya <i>Wok de tofu, sésamo, verduras y soja</i> Wok de tofu, sésame, légumes et soja <i>Tofu, sesame, vegetables and soy wok</i>	 
Arròs de muntanya <i>Arroz de montaña</i> Riz de montagne <i>Mountain rice</i>	
Hamburguesa completa de vedella amb patates grill especiades <i>Hamburguesa completa de ternera con patatas grill especiadas</i> Burger de veau entier avec pommes de terre grillées épicées <i>Full beef burger with spicy grilled potatoes</i>	

Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Brownie amb nous i crema anglesa de vainilla <i>Brownie con nueces y crema inglesa de vainilla</i> Brownie avec noix et crème anglaise à la vanille <i>Brownie with walnuts and vanilla custard</i>	   
Escuma de xocolata blanca amb crumble de fruits vermells <i>Espuma de chocolate blanco con crumble de frutos rojos</i> Mousse au chocolat blanc et crumble aux fruits rouges <i>White chocolate foam with red berry crumble</i>	 

Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

28€

IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*



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



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



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



Crema de verdures amb crostons i oli d'alfàbrega *Crema de verduras con picatostes y aceite de albahaca*
Crème de légumes avec croûtons et huile de basilic *Vegetable cream with croutons and basil oil*



Porros confitats amb escuma d'ametlles i ous d'arengada
Puerros confitados con espuma de almendras y huevos de arenque
Poireaux confits avec mousse d'amande et des œufs de hareng
Leeks confit with almond foam and herring eggs



Principals/ Principales/ Principal/ 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 caliu et sauce chasseur *Roast pork with potatoes and hunter sauce*



Popets encebats amb pèsols i coriandre *Pulпитos encebollados con guisantes y cilantro*
Petits poulpes aux oignons, petits pois et coriandre *Baby octopus with onions, peas and cilantro*



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 avec champignons *Mushroom rice*



Escalopa de pollastre a la napolitana amb puré de patates
Escalopa de pollo a la napolitana con puré de patatas
Escalope de poulet à la napolitaine avec purée de pommes de terre
Chicken escalope neapolitan style with mashed potatoes



Postres / 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 escuma de coco i pols d'avellanes
Lingote de mango y maracuyá con espuma de coco y polvo de avellanas
Lingot de mangue et de fruit de la passion avec mousse de noix de coco et poudre de noisette
Mango and passion fruit ingot with coconut foam and hazelnut powder
















Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0










28€

IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED





Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre <i>Sopa de galets y pollo</i> Soupe aux galets et poulet <i>Snail-shaped pasta and chicken soup</i>	 
Amanida mixta amb tonyina <i>Ensalada mixta con atún</i> Salade mixte avec thon <i>Mixed salad with tuna</i>	  
Amanida de mini mozzarella amb pesto vermell <i>Ensalada de mini mozzarella con pesto rojo</i> Mini salade de mozzarella avec pesto rouge <i>Mini mozzarella salad with red pesto</i>	  
Espaguetis a la carbonara amb escames de parmesà <i>Espaguetis a la carbonara con escamas de parmesano</i> Spaghetti carbonara aux flocons de parmesan <i>Spaghetti carbonara with parmesan flakes</i>	  
Espàrrecs amb tomàquet sec i avellanes <i>Espárragos con tomate seco y avellanas</i> Asperges avec tomates séchées et noisettes <i>Asparagus with sun-dried tomatoes and hazelnuts</i>	
Vichyssoise calenta amb cruixent de porro <i>Vichyssoise caliente con crujiente de puerro</i> Vichyssoise chaud avec croquant de poireaux <i>Hot Vichyssoise with crunchy leek</i>	

Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Caneló de galta amb suc de ros t i núvol de parmesà <i>Canelón de carrillera con jugo de asado y nube de parmesano</i> Cannellonis de joue avec jus de rôti et nuage de parmesan <i>Cheek cannelloni with roast gravy and parmesan cloud</i>	  
Llobarro amb verdures saltades i salsa d'all escalivat <i>Lubina con verduras salteadas y salsa de ajo escalivado</i> Loup de mer avec légumes sautés et sauce à l'ail rôti <i>Sea bass with sautéed vegetables and roasted garlic sauce</i>	  
Cigrons guisats amb peus de porc <i>Garbanzos guisados con pies de cerdo</i> Pois chiches mijotés avec des pieds de porc <i>Chickpeas stewed with pig's feet</i>	
Arròs de verdures de temporada <i>Arroz de verduras de temporada</i> Riz de montagne de légumes de saison <i>Seasonal vegetables rice</i>	
Bistec de vedella amb pebrots del padró i champinyons acompanyat de patates fregides <i>Bistec de ternera con pimientos de padrón y champiñones acompañado de patatas fritas</i> Steak de veau avec poivrons de Padrón et champignons servis avec frites <i>Beef steak with fries and Padrón peppers and mushrooms served with fries</i>	

Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Flam d'ou amb plàtan caramel·litzat <i>Flan de huevo con plátano caramelizado</i> Flan aux œufs avec banane caramélisée <i>Egg flan with caramelized banana</i>	 
Llet fregida amb canyella i gelat de coco <i>Leche frita con canela y helado de coco</i> Lait frit à la cannelle et glace à la noix de coco <i>Fried milk with cinnamon and coconut ice cream</i>	 

Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

28€

IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*



Crema de bolets, crostons i oli de romaní *Crema de setas, picatostes y aceite de romero*
Crème de champignons, croûtons et huile de romarin *Mushroom cream, croutons and rosemary oil*



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



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



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



Trinxat amb cansalada a baixa temperatura i arenge fumat *"Trinxat" con panceta a baja temperatura y arengue ahumado*
Trinxat avec du bacon cuit à basse température et hareng fumé *Trinxat with low-temperature bacon and smoked herring*



Principals/ Principales/ Principal/ 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 lluç amb sanfaina i oli d'all i julivert *Filete de merluza con sanfaina y aceite de ajo y perejil*
Filet de merlu accompagné de ratatouille et d'huile persillade *Hake fillet with ratatouille and garlic and parsley oil*



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



Fideuà de calamarcets i llagostí *Fideuá de calamaritos y langostino*
Fideuà de calamars et crevettes *Fideuá with squid and shrimp*



Hamburguesa completa de vedella amb patates grill especiades *Hamburguesa completa de ternera con patatas grill especiadas*
Burger de veau en er avec pommes de terre grillées épicées *Beef burger with spicy grilled potatoes*



Postres / 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 au chocolat avec pain, huile et sel *Chocolate mousse with bread, oil and salt*



Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

28€

IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*



Crema de carbassa amb cruixent de pernil *Crema de calabaza con crujiente de jamón*
Crème de potiron avec jambon croustillant *Pumpkin cream with crispy ham*



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



Amanida de cogombre , formatge feta i Tzatziki *Ensalada de pepino , queso feta y salsa Tzatziki*
Salade de concombres avec feta et sauce Tzatziki *Cucumber salad with feta cheese and Tzatziki sauce*



Capelli de bolets amb salsa trufada *Capelli de setas con salsa trufada*
Capelli aux champignons avec 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*
Escalivada de coca avec poudre d'olive noire *Roasted vegetable flatbread with black olive powder*



Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Filet ibèric amb cremós de patata i salsa de fruits vermells
Solomillo ibérico con cremoso de patata y salsa de frutos rojos
Filet mignon ibérique avec purée de pommes de terre et sauce aux fruits rouges
Iberian sirloin with creamy potato and red fruit sauce



Orada amb bulgur de verdures i oli d'all i julivert
Dorada con bulgur de verduras y aceite de ajo y perejil
Daurade avec boulgour de légumes et ail de persillade
Sea bream with vegetable bulgur and garlic and parsley oil



Wok de verdures i heura amb llima i coriandre *Wok de verduras y heura con lima y cilantro*
Wok de légumes et heura, avec citron vert et coriandre *Vegetable and heura wok with lime and cilantro*



Arròs de pollastre, curri i espàrrecs *Arroz de pollo, curri y espárragos*
Riz au poulet, curry et asperges *Chicken, curry and asparagus rice*



Escalopa de pollastre a la napolitana amb puré de patates
Escalopa de pollo a la napolitana con puré de patatas
Escalope de poulet à la napolitaine avec purée de pommes de terre
Chicken escalope neapolitan style with mashed potatoes



Postres / 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 avec fruits rouges et sorbet à la framboise
Cheese ingot with red berries and raspberry sorbet



















Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0









28€

IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED



Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre <i>Sopa de galets y pollo</i> Soupe aux galets et poulet <i>Snail-shaped pasta and chicken soup</i>	 
Sopa de ceba amb ou poche <i>Sopa de cebolla con huevo poche</i> Soupe de oignon avec œuf poché <i>Onion soup with poached egg</i>	
Amanida mixta amb tonyina <i>Ensalada mixta con atún</i> Salade mixte avec thon <i>Mixed salad with tuna</i>	  
Amanida de pollastre cruixent amb maionesa de mostassa i mel <i>Ensalada de pollo crujiente con mayonesa de mostaza y miel</i> Salade de poulet croustillant avec mayonnaise au miel et moutarde <i>Crispy chicken salad with mayonnaise and honey</i>	  
Gnocchi al pesto verd <i>Gnocchi al pesto verde</i> Gnocchis au pesto vert <i>Gnocchi with green pesto</i>	   
Gyozes de verdure amb sésam i reducció de soya <i>Gyozas de verduras con sésamo y reducción de soja</i> Gyozas au légumes avec réduction de sésame et de soja <i>Vegetable gyozas with sesame and soy reduction</i>	  

Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Tournedó de pollastre amb patata fornera i salsa catalana <i>Tournedó de pollo con patata panadera y salsa catalana</i> Tournedó de poulet avec pommes de terre champêtre et sauce catalane <i>Chicken tournedos with baked potatoes and Catalan sauce</i>	 
Llobarro amb crema de coliflor i remolatxa <i>Lubina con crema de coliflor y remolacha</i> Loup de mer avec chou-fleur et crème de betterave <i>Sea bass with cauliflower and beetroot cream</i>	 
Carxofes confitades sobre cremós de patata y bolets <i>Alcachofas confitadas sobre cremoso de patata y setas</i> Artichauts confits sur une base crémeuse de pommes de terre et de champignons <i>Confit artichokes on a creamy potato and mushroom base</i>	 
Arròs de montanya <i>Arroz de montaña</i> Riz de montagne <i>Mountain rice</i>	
Bistec de vedella amb pebrots del padró i champinyons acompanyat de patates fregides <i>Bistec de ternera con pimientos de padrón y champiñones acompañado de patatas fritas</i> Steak de veau avec poivrons de Padrón et champignons servis avec frites <i>Beef steak with fries and Padrón peppers and mushrooms served with fries</i>	

Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Panacota de xocolata blanca amb coulis de maracuià <i>Panacota de chocolate blanco con coulis de maracuyá</i> Panna cotta au chocolat blanc et coulis de fruits de la passion <i>White chocolate panna cotta with passion fruit coulis</i>	
Pinya caramel·litzada amb gelat de iogurt <i>Piña caramelizada con helado de yogurt</i> Ananas caramélisé avec glace au yaourt <i>Caramelized pineapple with yogurt ice cream</i>	

Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

28€

IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED

Entrants / Entrantes/ Entrée/ First course

Sopa de galets i pollastre *Sopa de galets y pollo*
Soupe aux galets et poulet *Snail-shaped pasta and chicken soup*



Crema de pastanaga i coco amb formatge feta i oli d'alfàbrega
Crema de zanahoria y coco con queso feta y aceite de albahaca
Crème de carotte et coco avec fromage feta et huile de basilic
Carrot and coconut cream with feta cheese and basil oil



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



Amanida tèbia de cabdells i favetes amb pernil
Ensalada bria de cogollos y habitas con jamón
Salade tiède de jeunes pousses de laitue et fèves avec jambon
Warm salad of baby gem lettuce and broad beans with ham



Macarrons a la carbonara amb escames de parmesà
Macarrones a la carbonara con escamas de parmesano
Macaronis carbonara avec copeaux de parmesan
Macaroni carbonara with Parmesan flakes



Focaccia de roast beef amb rúcula i maionesa vitello tonanato
Focaccia de roast beef con rúcula y mayonesa de vitello tonnato
Focaccia de rôti de bœuf avec roque e et mayonnaise vitello tonnato
Roast beef focaccia with arugula and vitello tonnato mayonnaise



Principals/ Principales/ Principal/ Main course

Entranya amb carbassa marinada i chimichurri *Entraña con calabaza marinada y chimichurri*
"Entraña" avec potiron mariné et 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 avec céleri crémeux, concassé de tomates et ail sauté
Salmon with creamy celery, concassé tomato and sautéed garlic shoots



Llenties vegetals amb heura *Lentejas vegetales con heura*
Lentilles aux légumes avec heura *Vegetable lentils with heura*



Fideuà de calamarcets i llagostí *Fideuá de calamarcitos y langostino*
Fideuá de calamars et crevettes *Fideuá with squid and shrimp*



Escalopa de pollastre a la napolitana amb puré de patates
Escalopa de pollo a la napolitana con puré de patatas
Escalope de poulet à la napolitaine avec purée de pommes de terre
Chicken escalope neapolitan style with mashed potatoes



Postres / Postre/ Dessert/ Dessert

Crumble de poma amb gelat de canyella *Crumble de manzana con helado de canela*
Crumble aux pommes avec sorbet de pommes acide *Apple crumble with acid apple sorbet*



Mousse de cafè amb ametlles garapinyades *Mousse de café con almendras garrapiñadas*
Mousse au café avec amandes pralinées *Coffee mousse with caramel-coated almond*



Beguda inclosa/ Bebida incluida/ Boisson incluse/ Drinks included
Aigua KM0 / Agua KM0/ Eau KM0/ Water KM0

28€

IGI INCLUIDO / IGI INCLUDED