

## MENÚ DEL DIA MENÚ DEL DÍA MENU OF THE DAY

Dissabte i diumenge 13:00h a 15:30h · Sábado y domingo de 13:00h a 15:30h · Saturday and sunday from 1:00pm to 3:30pm



### Bisque de carrabiners armanyac, vieires i musclos

Bisque de carabineros armagnac, vieiras y mejillones

*"Bisque de carabineros armagnac" Red prawns, scallops and mussels soup*

### Mezclum de silvestres amb crudités i ventresca de tonyina

Mezclum de silvestres con crudités y ventresca de atún

*Mix of wilds with crudités and tuna*



### Tomàquet raf, mozzarella i cecina amb vinagreta d'alfàbrega

Tomate raf, mozzarella y cecina con vinagreta de albahaca

*Raf tomato, mozzarella and dried meat with basil vinaigrette*

### Minestra de verdures, pernil i ou escalfat

Menestra de verduras, jamón y huevo escalfado

*Mixed vegetables, ham and poached egg*



### Carpaccio de vedella, oli de tòfona i parmesà

Carpaccio de ternera, aceite de trufa y parmesano

*Beef carpaccio, truffle oil and parmesan cheese*



### Romescada de rap, cloïsses i gambes

Romescada de rape, almejas y gambas

*Monkfish romescada, clams and prawns*



### Rossejat de fideus amb llagosta i all i oli suau

"Rossejat" de fideos con langosta y "all i oli" suave

*Fried noodle casserole with lobster and soft "all i oli"*



### Arròs melós de marisc amb carxofes i favetes

Arroz meloso de marisco con alcachofas y habitas

*Seafood rice with artichokes and beans*



### Filet mignon de bou a la brasa, gratinat de patata i xampinyons

Filet mignon de buey a la brasa, gratén de patata y champiñones

*Ox filet mignon, potato gratin and mushrooms*

### Contrast de fruites naturals amb sorbet de gerd

Contraste de frutas naturales con sorbete de frambuesa

*Fresh fruit rainbow with raspberry sorbet*



### Flam d'ou amb chantilly de mango

Flan de huevo con chantilly de mango

*Egg custard with mango chantilly*



### Mató amb nous i mel de flors

Requesón con nueces y miel de flores

*Cottage cheese with nuts and flower's honey*



### El nostre pastís "Sara" amb fruits del bosc

Nuestra tarta "Sara" con frutos del bosque

*Our cake "Sara" with berries*



### Bogeria de xocolata al cafè

Locura de chocolate al café

*Chocolate and coffee madness*

35,00€

\*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido · Water, beer or glass of wine included



\*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included