



## MENÚ

Steak tartar de entrecote de vaca con kimchee y tostadas  
Ensalada de confit de pato crispy, frutos rojos y vinagreta de Módena y almendras  
Crema de verduras con ravioli de butifarra negra y cebolla caramelizada  
Alcachofas confitadas y salteadas, cremoso de boniato y huevo a baja temperatura

\*

Bacalao en tempura, crema de guisantes y vinagreta de jamón ibérico  
Arroz Pagés: costillas, lagarto ibérico, butifarra y setas  
Suquet de dorada con mejillones  
Magret de pato a la brasa con patatas a lo pobre

Cada jueves Arroz caldoso o seco de bogavante  
Suplemento de 6,50€ por persona

\*

Sopa de frutas a la menta con sorbete de mango  
Carrot Cake  
Profiteroles de nata y trufa  
Helados y sorbetes artesanos

Pan, agua y copa de vino  
22,90€ Laborables/Medio menú 13,90€  
Fin de semana y Festivos 29,90€ (aperitivo incluido)  
/Medio Menú festivo 17,90€

## MENÚ

Steak tàrtar d'entrecot de vaca amb kimchee i torrades  
Amanida de confit de pato crispy, fruits vermells i vinagreta de Mòdena i ametlles  
Crema de verdures amb ravioli de botifarra negra i ceba caramel·litzada  
Carxofes confitades i saltejades, cremós de moniato i ou a baixa temperatura

\*

Bacallà en tempura, crema de pèsols i vinagreta de pernil ibèric  
Arròs Pagès: costelles, *lagarto* ibèric, botifarra i bolets.  
Suquet de orada amb musclos  
Magret d'ànec a la brasa amb patates "a lo pobre"

Cada dijous arròs caldós o sec de llamàntol  
Suplement de 6,50€ per persona

\*

Sopa de fruites a la menta amb sorbet de mango  
Carrot cake  
Profiterols de nata i trufa  
Gelats i sorbets artesans

Pa, aigua i copa de vi  
22,90 € Laborables/ Mig menú 13,90 €  
Caps de setmana i Festius 29,90 € (aperitiu inclòs)  
/Mig Menú Festiu 17,90 €



## MENÚ

Steak tartar de entrecote de vaca con kimchee y tostadas  
Ensalada de confit de pato crispy, frutos rojos y vinagreta de Módena y almendras  
Crema de verduras con ravioli de butifarra negra y cebolla caramelizada  
Alcachofas confitadas y salteadas, cremoso de boniato y huevo a baja temperatura

\*

Bacalao en tempura, crema de guisantes y vinagreta de jamón ibérico  
Arroz Pagés: costillas, lagarto ibérico, butifarra y setas  
Suquet de dorada con mejillones  
Magret de pato a la brasa con patatas a lo pobre

Cada jueves Arroz caldoso o seco de bogavante  
Suplemento de 6,50€ por persona

\*

Sopa de frutas a la menta con sorbete de mango  
Carrot Cake  
Profiteroles de nata y trufa  
Helados y sorbetes artesanos

Pan, agua y copa de vino  
22,90€ Laborables/Medio menú 13,90€  
Fin de semana y Festivos 29,90€ (aperitivo incluido)  
/Medio Menú festivo 17,90€

## MENU

Beef steak tartar with kimchee and toasts  
Salad of Crispy confit duck, berries and Modena and almonds vinaigrette  
Vegetable cream with ravioli of black sausage and candied onion  
Candied and sautéed artichokes, sweet potato cream and low temperature cook egg

\*

Cod in tempura, pea cream and Iberic ham vinaigrette  
Pagés Rice: ribs, Iberian *lagarto*, sausages and mushrooms  
Gilthead sea bream fish stew with mussels  
Duck magret with "poor" potatoes

Thursday soupy / dry lobster rice  
Surcharge of 6,50 € per person

\*

Minted fruit soup with mango sorbet  
Carrot cake  
Cream and truffle profiteroles  
Artisan ice cream and sorbet

Bread. Water and glass of wine  
22,90 € Week days/ Half menu 13,90 €  
Weekends and Holidays 29,90 € (appetizer included)  
/Half Menu Weekends 17,90 €