



MENÚ MIGDIA

ENTRANTS

Crema de marisc  
Amanida tabulé Pasta del dia napolità   (vegà) Quiche
d'espàrrecs amb salsa de pernil Empanada de  verdures amb
coulis de pebrot escalivat (vegà)  



PRINCIPALS

Secret de porc a lescinc pebres amb verdures de temporada
Churrasco de vedella amb chimichurri i puré de moniato  
Bacallà amb samfaina 
Estofat de mongetes blanques i verdures (vegà)
Fideuà amb allioli    

LES POSTRES

Alsacians amb reducció d'amaretto   
Flam d'ou amb nata  
Fruita del dia
Gelats i sorbets 

Pa + aigua + 1 beguda (copa de vi, cervesa o refresc)

Copa de vi D.O Alella (Supl. +2,00€)

20,50€
IVA INCLÓS

 Gluten.  Sense gluten.  Làctis.  Ou.
 Fruits amb closca  Mollusc  Peix.
 Crustàcis.  Soja.  Sèsam.  Sulfits.
 Mostassa.  Cacahuet.  Api  Tramús



MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

- Crema de mariscos  
- Ensalada tabulé  
- Pasta del dia napolitana (vegana) 
- Quiche de esparragols con salsa de jamon  
- Empanada de verduras con coulis de pimiento escalivado (vegano) 

PRINCIPALES

- Secreto de cerdo a las 5 pimientos con verduras de temporada
- Churrasco de ternera con chimichurri y pure de boniato  
- Bacalao con samfaina 
- Estofado de alubias blancas y verduras (vegano)
- Fideua con alioli    

LOS POSTRES

- Alsacianos con reduccion de amaretto   
- Flan de huevo con nata  
- Fruta del dia
- Helados y sorbetes 
- Pan + agua incluido+ bebida (copa de vino de la casa, cerveza, refresco)
- Copa de vino DO Alella (supl. +2,00€)

20,50€
IVA INCLUIDO

 Con gluten.  Sin gluten.  Lácteo.  Huevo.
 Frutos de cáscara.  Molusco.  Pescado.
 Crustáceos.  Soja.  Sésamo.  Sulfitos.
 Mostaza.  Cacahuete.  Apio.  Altramuces



LUNCH MENU

STARTERS

- Seafood cream soup  
- Tabbouleh salad  
- Pasta of the day, Neapolitan style (vegan) 
- Asparagus quiche with ham sauce  
- Vegetable empanada with roasted red pepper coulis (vegan) 

MAIN COURSES

- Pork secreto with five-pepper sauce and seasonal vegetables
- Beef churrasco with chimichurri and sweet potato purée  
- Cod with samfaina (Catalan vegetable stew) 
- White bean and vegetable stew (vegan)
- Fideuà with aioli    

DESSERTS

- Alsatian cake with amaretto reduction   
- Egg flan with whipped cream  
- Fruit of the day
- Ice creams and sorbets 

Bread + water+ 1 drink (glass of wine, beer, or soft drink)

Glass of D.O. Alella wine (Supplement +€2.00)

20,50€
VAT INCLUDED

 Gluten.	 Dairy.	 Egg.	 Shellfruits.
 Mollusk	 Fish..	 Shellfish.	 Soy.
 Sesame	 Sulphites.	 Mustard.	 Peanut.
 Celery.	 Lupines.	 Vegan.	



MENU DU MIDI

ENTRÉES

Crème de fruits de mer 

Salade de taboulé  

Pâtes du jour à la napolitaine (végan) 

Quiche aux asperges avec sauce au jambon  

Empanada de légumes avec coulis de poivron rôti (végan) 

SECONDES

Secreto de porc aux cinq poivres avec légumes de saison

Churrasco de bœuf avec chimichurri et purée de patate douce  

Morue avec samfaina (ratatouille catalane) 

Ragoût de haricots blancs et légumes (végan)

Fideuà avec aioli    

DESSERTS

Gâteau alsacien avec réduction d'amaretto   

Flan aux œufs avec crème  

Fruit du jour

Glaces et sorbets 

Pain+ eau + 1 boisson (verre de vin, bière ou soda)

Verre de vin A.O. Alella (Suppl. +2,00 €)

20,50€

TVA COMPRISE

 Avec gluten.  Sans gluten.  Produits laitiers.
 Œuf  Des noisettes.  Mollusque.  Poisson.
 Crustacés.  Soja.  Sésame.  Sulfites.  Moutarde.
 Arachide.  Céleri.  Lupins