



MENÚ MIGDIA

ENTRANTS

- Ensalada russa amb gambes i ventresca de tonyina 🐟 🍤
Amanida tropical de quinoa
Espaguetis amb salsa bolonyesa 🍝 🍷
Parmentier de patata amb ou a baixa temperatura i cansalada 🍟 🥚
Llenties guisades amb botifarra negra 🍷 🍷

PRINCIPALS

- Botifarra a la brasa amb mongetes blanques amb all i julivert
Pollastre farcit d'espínacs, formatge crema i pinyons amb salsa de bolets 🍄 🍷
Ossobuco al vi negre amb parmentier de patata 🍷
Calamarsets a l'andalusa amb allioli cítric 🍷 🍷 🍷
Llenguado a la meuniere amb verduretes de temporada (Supl. +2,00 €) 🍷 🍷 🍷
Arròs de marisc (Supl. +2,00 € per pax.) 🍷 🍷 🍷
Entrecot a la brasa amb patata caliu (Supl. +4,00 €)

LES POSTRES

- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla 🍷 🍷 🍷
Púding casolà amb xarop de caramel 🍷 🍷
Fruita del dia
Gelat o sorbet 🍷
Pa + 1 aigua + 1 beguda (copa de vi de la casa, cervesa, refresc)
Copa de vi D.O Alella (Supl. +2,00€)

22.90€

IVA INCLÒS

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

Menú de dinar disponible per a grups de fins a 10 persones.
Per a grups més grans, si us plau, parleu amb el nostre personal.



MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

Ensaladilla rusa con gambas y ventresca de atún 🐟🐟

Ensalada tropical de quinoa

Espaguetis con salsa boloñesa 🍝 🍷

Parmentier de patata con huevo a baja temperatura y panceta 🍳

Lentejas guisadas con butifarra negra 🍲 🍷

PRINCIPALES

Butifarra a la brasa con judías blancas con ajo perejil

Pollo relleno de espinacas, queso crema y piñones con salsa de setas 🍗 🍷

Osobuco al vino tinto con parmentier de patata 🍷

Chipirones a la andaluza con alioli cítrico 🍤 🍳 🍷

Lenguado a la meuniere con verduritas de temporada (Supl. +2,00€) 🍷 🍲 🐟

Arroz de marisco (Supl. +2,00€ por pax.) 🍷 🍲 🐟

Entrecot a la brasa con patata caliu (Supl. +4,00€)

LOS POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla 🍫 🍷 🍳

Pudding casero con sirope de caramelo 🍫 🍷

Fruta del día

Helado o sorbete 🍦

Pan + 1 agua + 1 bebida (copa de vino de la casa, cerveza, refresco)

Copa de vino D.O Alella (Supl. +2,00€)

22,90€

IVA INCLUIDO

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

Menú mediodía disponible para grupos de hasta 10 personas.
Para grupos superiores, por favor consulten con nuestro personal.



LUNCH MENU

STARTERS

- Russian salad with prawns and tuna belly 🐞🐟
- Tropical quinoa salad
- Spaghetti Bolognese 🍝🍷
- Potato parmentier with slow-cooked egg and pancetta 🍳
- Stewed lentils with black sausage 🍲🍷

MAIN COURSES

- Grilled sausage with white beans, garlic and parsley
- Chicken stuffed with spinach, cream cheese and pine nuts, served with a mushroom sauce 🍗🍄🍷
- Osobuco in red wine with potato parmentier 🍷
- Andalusian-style baby squid with citrus alioli 🍤🍋🍷
- Sole meunière with seasonal vegetables (Suppl. +€2.00) 🍷🍲🐟
- Seafood rice (Suppl. +€2.00 per person) 🍷🍲🐞🐟
- Grilled entrecôte with roast potatoes (Suppl. +€4.00)

DESSERTS

- Chocolate brownie with vanilla ice cream 🍫🍦🍳
- Homemade pudding with caramel sauce 🍮🍦
- Fruit of the day
- Ice cream or sorbet 🍦
- Bread + 1 water + 1 drink (glass of house wine, beer, soft drink)
- D.O Alella wine glass (Suppl. +€2,00)

22.90€

IVA INCLUDED

🍷 Gluten.	🥛 Dairy.	🍳 Egg.	🍤 Shell fruits.
🍷 Mollusk.	🐟 Fish..	🍤 Shellfish.	🍷 Soy.
🍷 Sesame	🍷 Sulphites.	🍷 Mustard.	🍷 Peanut.
🍷 Celery.	🍷 Lupines.	🍷 Vegan.	

Lunch menu available for groups of up to 10 people.
For larger groups, please speak to our staff.



MENU DÉJEUNER

ENTRÉES

Salade russe aux crevettes et ventrèche de thon 🐟🦞

Salade tropicale au quinoa

Spaghettis à la sauce bolognaise 🍝🍷

Parmentier de pommes de terre avec œuf cuit à basse température et lardons 🍟🥚

Lentilles mijotées à la saucisse noire 🍷🍲

SECONDES

Saucisse grillée aux haricots blancs avec ail et persil

Poulet farci aux épinards, fromage frais et pignons de pin, accompagné d'une sauce aux champignons 🍄🍷

Osobuco au vin rouge avec parmentier de pommes de terre 🍷🍟

Petits calmars à l'andalouse avec aïoli aux agrumes 🐙🍷🥚

Sole à la meunière avec petits légumes de saison (Suppl. +2,00 €) 🍷🍷🐟

Riz aux fruits de mer (Suppl. +2,00 € par pers.) 🍷🦞🐟

Entrecôte grillée avec pommes de terre caliu (Suppl. +4,00 €)

DESSERTS

Brownie au chocolat avec glace à la vanille 🍫🍦🥚

Pudding maison au sirop de caramel 🍮🍷

Fruits du jour

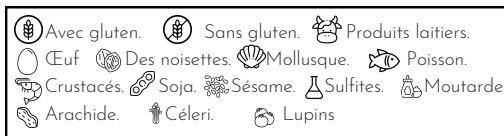
Glace ou sorbet 🍦

Pain + 1 eau + 1 boisson (verre de vin maison, bière, boisson gazeuse)

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

22.90€

IVA INCLUS



Menu du midi disponible pour les groupes jusqu'à 10 personnes.
Pour les groupes plus importants, veuillez vous adresser à notre personnel.