

# MENÚ

Amanida amb carn del perol i greixons  
(escarola, ceba, olives, poma, carn del perol i greixons)

Xató

(escarola, tomàquet, bacallà esqueixat, tonyina, anxova, olives i salsa romesco)

Assortit d'embotits casolans, paté de mousse d'ànec i formatge

Assortit de croquetes casolanes

Carpaccio de vedella

Tallarines a la marinera

Albergínia a la brasa amb parmesà

Remenat d'ous amb espàrrecs verds i xoriço

Favetes saltejades amb alls tendres i botifarra negra

Canelons casolans de rostit

-----

Arròs amb costella de porc i calamars

Costelló de porc Duroc a la brasa amb mel i mostassa

Graellada de carn

(xai, xurrasco i botifarra)

Braó de xai rostit al forn o a la brasa

Hamburguesa de vaca madurada i formatge brie

Galta de porc estofada amb bolets **(suplement 2€)**

Peu de porc guisats amb bolets

Cua de vedella amb bolets **(suplement 3€)**

Sípia amb llagostins saltejats

Combinat de peix

(llagostins, calamars a la planxa, musclos, calamars a la romana)

-----

Pastís de formatge amb melmelada de maduixa

Tiramisú casolà

Iogurt natural amb fruits secs i mel

Mató cremat amb melmelada de taronja amarga

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Crema catalana

Flam de la casa

Gelat de xocolata amb pa oli i sal

Assortit de fruites amb sorbet de llimona i licor de menta

-----

Pa a la pedra, vi i aigua

Preu 25 euros IVA inclòs

\* Els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Consulteu al personal  
(El menú no és per compartir). Menú de dilluns a divendres excepte festius

# MENÚ

Ensalada con carne del perol y chicharrones

*(escarola, cebolla, aceitunas, manzana, carne del "perol" y chicharrones)*

Xató

*(escarola, tomate, bacalao desmigado, atún, anchoa, aceitunas i salsa romesco)*

Surtido de embutidos caseros, paté de mousse de pato y queso

Surtido de croquetas caseras

Carpaccio de ternera

Tallarines a la marinera

Berenjena a la brasa con parmesano

Huevos revueltos con espárragos verdes y chorizo

Habas salteadas con ajos tiernos y butifarra negra

Canelones caseros de asado

-----  
Arroz con costilla de cerdo y calamares

Costellón de cerdo Duroc a la brasa con miel y mostaza

Parrillada de carne

*(cordero, churrasco y botifarra)*

Codillo de cordero asado al horno o a la brasa

Hamburguesa de vaca madurada con queso brie

Carrillera de cerdo estofada con setas **(supl. 2 €)**

Pies guisados con setas

Rabo de ternera con setas **(supl. 3 €)**

Sepia con langostinos salteados

Combinado de pescado

*(langostinos, chipirones, mejillones, calamares a la romana)*

-----  
Tarta de queso con mermelada de fresa

Tiramisú casero

Yogur natural con frutos secos y miel

Requesón quemado con mermelada de naranja amarga

Tarta de manzana con helado de vainilla

Crema catalana

Flan de la casa

Helado de chocolate con pan, aceite y sal

Surtido de frutas con sorbete de limón y licor de menta

-----  
Pan a la piedra, vino y agua

**Precio 25 euros IVA incluido**

*\* Nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulte al personal.*

*El menú no es para compartir/ Menú de lunes a viernes excepto festivos*

# MENU

Salade aux viandes du perol et cretons  
(scarole, oignon, olives, pomme, viande du « perol » et cretons)

Xató

(scarole, tomate, morue effilochée, thon, anchois, olives et sauce romesco)

Assortiment de charcuterie maison, pâté de mousse de canard et fromage

Assortiment de croquettes maison

Carpaccio de bœuf au parmesan

Tagliatelles à la marinère

Aubergine grillée au parmesan

Œufs brouillés au asperges vertes et « chorizo »

Haricots sautés à l'ail frais aux noire et bacon

Cannelloni rôtis

-----

Riz au bouillon aux côte de porc au calmars

Côte de porc Duroc grillée au miel et à la moutarde

Viandé grillée

(Agneau, travers de bœuf "Churrasco" and saucisse)

Jarret d'agneau au four ou grillé sur la braise

Steak haché de bœuf mûr et fromage brie

Joue de porc mijoté aux champignons (supplément 2€)

Pieds de porc cuits aux champignons

Queue de veau aux champignons (supplément 3€)

Seiche avec crevettes

De la mer (Gambas, encornets, moules, calmars à la romaine)

-----

Cheesecake à la confiture de fraise

Tiramisu

Yaourt Nature avec aux noix et au miel

Fromage blanc caramélisé avec confiture d'orange amère

Gâteau aux pommes avec glace vanille

Crème catalane

Flan fait à la maison

Glace au chocolat avec du pain, de l'huile et du sel

Assourdissement de fruits et sorbet au citron et liqueur de menthe

-----

Pain, vin et eau

**Prix 25 € IVA inclus**

*\* Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez consulter notre personnel.  
Le menu n'est pas à partager/ Menu du lundi au vendredi sauf jours fériés*

# MENU

Salad with “perol” meat and greaves  
(Escarole, onion, olives, apple, “perol” meat and greaves)

Xató

(Escarole, tomato, shredded salt cod, tuna, anchovies, olives with romesco sauce; a Catalan nut, red pepper, tomato, and garlic sauce)

Selection of home-made delicatessen, duck mousse pâté and cheese

Selection of home-made croquettes

Beef carpaccio with parmesan cheese

Tagliatelle à la mariner

Grilled aubergine with parmesan cheese

Scrambled eggs with green asparagus and “chorizo”

Sautéed beans with garlic shoots and blood sausage

Roast cannelloni

---

Rice broth with pork rib and squid

Grilled Duroc pork rib with honey and mustard

Selection of grilled meat

(Lamb, beef skirt steak and sausage)

Grilled or roasted knuckle of lamb

Mature beef burger with brie cheese

Grilled pork cheek stewed with mushrooms (extra €2)

Pork feet stewed with mushrooms

Veal tail with wild mushrooms (extra €3)

Cuttlefish with prawns

Selection of fish (Shrimps, baby cuttlefish, mussels, squid rings in batter)

---

Cheesecake with strawberry jam

Tiramisu

Plain yoghurt with nuts and honey

Curds brûlée with orange jam

Apple pie and vanilla ice cream

Catalan custard

Homemade custard

Chocolate ice cream with bread, oil and salt

Fruits assortment with lemon sorbet and mint liqueur

---

Bread, wine and water

Price 25 € VAT included

*\* Our dishes may contain allergens, please consult the staff.  
The menu is not for sharing / Menu from Monday to Friday except public holidays*