

# MENU

## MIGDIA

MEDIODÍA · LUNCH TIME

### DE PRIMER DE PRIMERO STARTERS

#### Albergínies a la parmesana

Berenjenas a la parmesana · Eggplant Parmigiana

#### Espàrrecs verds amb pernil ibèric i salsa romesco

Espàrregos verdes con jamón ibérico y romesco  
Green asparagus with iberian ham and romesco sauce

#### Rigatoni a la puttanesca

Rigatoni a la puttanesca · Rigatoni puttanesca

#### Bròcoli i coliflor gratinada

Bròcoli y coliflor gratinada · Broccoli and cauliflower au gratin

#### Endívies al roquefort i vinagreta de fruita seca

Endivias al roquefort y vinagreta de frutos secos  
Endives with roquefort and dried fruit vinaigrette

### DE SEGON DE SEGUNDO MAIN DISHES

#### Botifarra de pagès amb mongetes seques

Butifarra de payés con judías secas · Catalan Pork Sausage with dried beans

#### Escalopa de vedella a la napolitana

Escalope de ternera a la Napolitana · Beef Escalope Napolitana

#### Wok d'arròs vegetal

Wok de arroz vegetal · Vegetable rice wok

#### Peix del mercat

Pescado del mercado · Fresh fish

#### Delícies de pollastre amb salsa de cítrics

Delicias de pollo con salsa de cítricos · Chicken with citrics sauce

### POSTRES POSTRE DESSERT

#### Làmines de fruita fresca

Láminas de frutas frescas · Fresh fruit

#### Gelat variat

Helado variado · Assorted ice cream

#### Pastís del dia

Pastel del día · Cake

#### Flam casolà

Flan casero · Homemade flan

#### Trufes de xocolata amb nata

Trufas de chocolate con nata · Chocolate truffles with cream

#### Pa, vi, aigua

Pan, vino, agua

Bread, wine, water

## 20,00€

IVA inclòs  
IVA incluido · VAT included