

## PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

### **Coca d'escalivada amb olivada i formatge de cabra caramel·litzat\***

*Coca de escalivada con olivada y queso de cabra caramelizado\**

-0-

### **Salpicó de marisc amb parmentier cremosa de patata**

*Salpicón de marisco con parmentier cremosa de patata*

----- Plat Principal -----

- Plato Principal -

### **Llom de lluç a la meunière de marisc i juliana de verdures**

*Lomo de merluza a la meunière de marisco y juliana de verduras*

-0-

### **Medallons de filet ibèric amb salsa al pebre i gratinat de patata i carbassa**

*Medallones de solomillo ibérico con salsa a la pimienta y gratén de patata y calabaza*

-0-

### **Paella a l'estil del Xef o Paella de verdures\* (+5,00 eur. sobre el preu del menú)**

*Paella al estilo del Chef o Paella de verduras\* (+5,00 eur. sobre el precio del menú)*

----- Postres -----

- Postre -

### **Macedònia de fruita natural amb suc de taronja i sorbet de mandarina\***

*Macedonia de fruta natural con zumo de naranja y sorbete de mandarina\**

-0-

### **Mousse de xocolata negra amb cor de pinya i la seva gelée\***

*Mousse de chocolate negro con corazón de piña y su gelée\**

---

*\* Plat apte per a vegetarians - \* Plato apto para vegetarianos*

**Preu entre setmana 19,80 - Preu cap de setmana i festius 29,50**

*Precio entre semana 19,80 - Precio fin de semana y festivos 29,50*

Per a taules de més de 6 persones, el menú té un suplement de 6 € per persona  
Para mesas de más de 6 personas, el menú tiene un suplemento de 6 € por persona

## **DISHES OF THE DAY**

- PLATS DU JOUR - GERICHTE DES TAGES -

### ----- Starter -----

- Entrées - Vorspeise -

#### **Roasted vegetables on coca bread with tapenade and caramelized goat cheese\***

*Focaccia aux légumes grillés à la braise, tapenade et fromage de chèvre caramélisé\**

*Röstgemüse-Fladenkuchen mit Olivenmus und karamellisiertem Ziegenkäse\**

- or - ou - oder -

#### **Seafood salad with creamy potato parmentier**

*Salpicon de fruits de mer et parmentier crémeux de pomme de terre*

*Meeresfrüchtesalat mit cremigem Kartoffel-Parmentier*

### ----- Main course -----

- Plat principal - Hauptgericht -

#### **Loin of hake a la meunière of seafood and vegetable julienne**

*Filet de merlu sauce meunière aux fruits de mer et julienne de légumes*

*Seehechtlende à la Meunière mit Meeresfrüchten und Juliennegemüse*

- or - ou - oder -

#### **Medallions of Iberian pork sirloin with pepper sauce and potato and pumpkin gratin**

*Médallions de filet de porc ibérique, sauce au poivre et gratin de pomme de terre et courge*

*Medaillons vom Ibérico-Schweinefilet mit Pfeffersauce und Kartoffel-Kürbis-Gratin*

- or - ou - oder -

#### **Chef's special paella or Vegetable paella\* (+5,00 eur. extra)**

*Paella à la manière du Chef ou paella végétale\* (+5,00eur. extra)*

*Paella nach der Art des Küchenchefs oder Gemüse-Paella\* (+5,00 eur. extra)*

### ----- Dessert -----

#### **Fresh fruit salad with orange juice and mandarin sorbet\***

*Macédoine de fruits frais, jus d'orange et sorbet à la mandarine\**

*Frischer Obstsalat mit Orangensaft und Mandarinsorbet\**

- or - ou - oder -

#### **Black chocolate mousse with pineapple heart and gelée\***

*Mousse au chocolat noir, au cœur d'ananas frais et en gelée\**

*Bitterschokoladenmousse mit Kern und Gelee von der Ananas\**

---

\* Dish suitable for vegetarians - \* Plat convient aux végétariens - \* Gericht für Vegetarier geeignet

#### **Price weekdays 19.80 - Price weekends and public holidays 29.50**

*Prix en semaine 19,80 - Prix week-ends et jours fériés 29,50*

*Preis Wochentage 19,80 - Preis Wochenende und Feiertage 29,50*

For tables of more than 6 persons, the menu has a supplement of 6 € for person - Pour tables de plus de 6 personnes, le menu a un supplément de 6 € pour personne - Für Tischen mehr als 6 Personen hat das Menü einen Zuschlag von 6 € Person