

## PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

**Saltat de pasta fresca amb rossinyols, verdures i tomàquet deshidratat\***

*Salteado de pasta fresca con rebozuelos, verduras y tomate deshidratado\**

-O-

**Pebrots del piquillo farcits de mar i muntanya amb crema de marisc**

*Pimientos del piquillo rellenos de mar y montaña con crema de marisco*

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

- Plato Principal -

**Llom de bacallà amb espinacs a la catalana i reducció de moscatell**

*Lomo de bacalao con espinacas a la catalana y reducción de moscatel*

-O-

**Llata de vedella amb bolets, perles de patata i suc del seu rostit**

*Espaldilla de ternera con setas, perlas de patata y jugo de su asado*

-O-

**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 -

**Perles de meló al vi de porto\***

*Perlas de melón al vino de oporto\**

-O-

**Tulipa de xocolata amb gelat de vainilla i coulis de gerds\***

*Tulipa de chocolate con helado de vainilla y coulis de frambuesa\**

---

*\* 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 -

**Sautéed fresh pasta with chanterelles, vegetables and dried tomatoes\***  
*Sauté de pâtes fraîches aux girolles, légumes et tomate séchée\**  
*Geschwenkte frische Pasta mit Pfifferlingen, Gemüse und getrockneten Tomaten\**  
- or - ou - oder -

**Surf-and-turf stuffed piquillo peppers with cream of seafood**  
*Poivrons piquillos farcis façon mer et montagne, et crème de fruits de mer*  
*Piquillo-Paprikaschoten mit Meer-Berg-Füllung und Meeresfrüchtecreme*

----- Main course -----  
- Plat principal - Hauptgericht -

**Loin of cod with Catalan-style spinach and muscatel reduction**  
*Filet de morue, épinards à la catalane et réduction de moscatel*  
*Kabeljaulende mit Spinat auf katalanische Art und Muskateller-Reduktion*  
- or - ou - oder -

**Veal shoulder with mushrooms, potato pearls and roasting jus**  
*Épaule de veau dans son jus, champignons et perles de pomme de terre*  
*Kalbsschulter mit Pilzen, Kartoffelperlen und eigener Bratensauce*  
- 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 -----

**Melon pearls with port wine\***  
*Perles de melon au porto\**  
*Melonenperlen mit Portwein\**  
- or - ou - oder -

**Chocolate tulip with vanilla ice cream and raspberry coulis\***  
*Tulipe en chocolat, glace à la vanille et coulis de framboises\**  
*Schokoladentulpe mit Vanillaeis und Himbeer-Coulis\**

---

\* 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