

PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

Consomé de pernil ibèric amb ceba confitada, ou escaldat i cruixent de formatge

Consomé de jamón ibérico con cebolla confitada, huevo pochado y crujiente de queso

-0-

Crep de cigrons amb saltat de verdures, guacamole i salsa romesco*

*Crepe de garbanzos con salteado de verduras, guacamole y salsa romesco**

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

- Plato Principal -

Rotllet de xai confitat sobre trinxat amb suc del rostit

Rollito de cordero confitado sobre trinxat (guiso de col y patata) con jugo del asado

-0-

Filet de bacallà confitat amb espinacs a la catalana i muselina d'alls tendres

Filete de bacalao confitado con espinacas a la catalana y muselina de ajos tiernos

-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 -

Poma al forn farcida de crema pastissera*

*Manzana al horno rellena de crema pastelera**

-0-

Simfonia d'albercoc amb maduixetes, suc de taronja i gelat de vainilla*

*Sinfonía de albaricoque con fresitas, zumo de naranja y helado de vainilla**

* 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 -

Iberian ham consommé with onion confit, poached egg and crispy cheese

Consommé de jambon ibérique, confit d'oignon, œuf poché et croustillant de fromage
Ibérico-Schinken-Consommé mit confierten Zwiebeln, pochiertem Ei und knusprigem Käse
- or - ou - oder -

Chickpea crêpe with sautéed vegetables, guacamole and romesco sauce*

*Crêpe de pois chiches, sauté de légumes, guacamole et sauce romesco**
*Kichererbsen-Crêpe mit sautiertem Gemüse, Guacamole und Romesco-Sauce**

----- Main course -----

- Plat principal - Hauptgericht -

Confit lamb roll on trinxat (cabbage and potato stew) with roasting jus

Petite roulade d'agneau confit sur un ragoût de chou et pommes de terre au jus de cuisson
Confierter Lammroulade auf Kartoffel-Gemüse-Stampf mit Bratensaft
- or - ou - oder -

Confit cod fillet with Catalan-style spinach and tender garlic mousseline

Filet de morue confit, épinards à la catalane et mousseline d'ails nouveaux
Confiertes Kabeljaufilet mit Spinat auf katalanische Art und Frühling Knoblauch-Mousseline
- 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 -----

Baked apple filled with custard*

*Pomme au four farcie à la crème pâtissière**
*Bratäpfel gefüllt mit Konditorcreme**
- or - ou - oder -

Symphony of apricot with strawberries, orange juice and vanilla ice cream*

*Symphonie d'abricot et de petites fraises, jus d'orange et glace à la vanille**
*Sinfonie aus Aprikosen mit Walderdbeeren, Orangensaft und Vanilleeis**

* 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