

**PLATS DEL DIA**  
*PLATOS DEL DÍA*

----- Entrant -----  
- Entrante -

**Albergínia farcida de mar i muntanya amb coulis de tomàquet**

*Berenjena rellena de mar y montaña con coulis de tomate*

-O-

**Platillo de llenties amb bolets confitats i daus de tofu\***

*Platillo de lentejas con setas confitadas y dados de tofu\**

----- Plat Principal -----  
- Plato Principal -

**Estofat de vedella amb salsafins, perles de patata i carbassa**

*Estofado de ternera con salsifíes, perlas de patata y calabaza*

-O-

**Canelons de txangurro amb la seva mussolina gratinada**

*Canelones de txangurro con su muselina gratinada*

-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 -

**Maxilionesa de nata amb gelat de vainilla i xocolata calenta\***

*Maxilionesa de nata con helado de vainilla y chocolate caliente\**

-O-

**Simfonia d'albercocs amb fruits vermells i sorbet de mandarina\***

*Sinfonía de albaricoques con frutos rojos y sorbete de mandarina\**

---

*\* 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 -

#### **Surf-and-turf stuffed eggplant with tomato coulis**

*Aubergine farcie façon mer et montagne et coulis de tomate*

*Aubergine mit Meer-Berg-Füllung und Tomaten-Coulis*

- or - ou - oder -

#### **Lentil stew with pickled mushrooms and tofu cubes\***

*Ragoût de lentilles, champignons confits et dés de tofu\**

*Linsenragout mit confierten Pilzen und Tofuwürfeln\**

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

- Plat principal - Hauptgericht -

#### **Beef stew with salsify, potato pearls and pumpkin**

*Ragoût de veau aux salsifis, perles de pomme de terre et de courges*

*Kalbseintopf mit Haferwurzeln, Kartoffelperlen und Kürbis*

- or - ou - oder -

#### **Txangurro (spider crab) cannelloni with crab mousseline au gratin**

*Cannellonis au crabe et sa mousseline gratinée*

*Cannelloni von der Seespinne mit gratinierter 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 -----

#### **Big cream puff with vanilla ice cream and hot chocolate\***

*Maxi chou à la crème, glace à la vanille et sauce au chocolat chaude\**

*Maxi-Sahne-Windbeutel mit Vanilleeis und heißer Schokolade\**

- or - ou - oder -

#### **Symphony of apricots with red fruits and mandarin sorbet\***

*Symphonie aux abricots, fruits rouges et sorbet à la mandarine\**

*Sinfonie aus Aprikosen mit roten Früchten und Mandarinsorbet\**

---

\* 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