

PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

Crema de carxofes amb ou de guatlla escaldat i formatge fresc*

*Crema de alcachofas con huevo de codorniz pochado y queso fresco**

-0-

Esqueixada de bacallà amb oli de romesco i picada de fruits secs

Ensalada de bacalao con aceite de romesco y picada de frutos secos

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

- Plato Principal -

Llom d'escrita a la mnière amb patates rissolades

Lomo de raya a la meunière con patatas risoladas

-0-

Canelons de perdiu amb suc del seu rostit i parmentier de bolets

Canelones de perdiz con jugo de su asado y parmentier de setas

-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 -

Bavaroise de fruita natural amb gelat de cookies*

*Bavaroise de fruta natural con helado de cookies**

-0-

Minicoca de Llavaneres amb gelat de ratafia*

*Minicoca de Llavaneres con helado de ratafia**

** 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 -

Cream of artichoke soup with poached quail egg and fresh cheese*

*Crème d'artichaut, œuf de caille poché et fromage frais**

*Artischockencreme mit pochiertem Wachtelei und Frischkäse**

- or - ou - oder -

Cod salad with romesco oil and Catalan nuts mince

Morue effilée, huile au romesco et hachis de fruits secs

Kabeljausalat mit Romesco-Öl und gehackten Nüssen

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

- Plat principal - Hauptgericht -

Loin of ray à la meunière with rissolée potatoes

Filet de raie à la meunière et pommes de terre rissolées

Rochenlende à la Meunière mit Risoleekartoffeln

- or - ou - oder -

Partridge cannelloni with its roasting jus and mushroom parmentier

Cannellonis à la perdrix dans son jus de cuisson et parmentier de champignons

Cannelloni vom Rebhuhn mit eigenem Bratensaft und Pilz-Parmentier

- 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 bavaroise with cookies ice cream*

*Bavaroise aux fruits frais et glace aux cookies**

*Bavaroise aus frischem Obst mit Cookie-Eis**

- or - ou - oder -

Small puff paste pie from Llavaneres with ratafia herbal liquor ice cream*

*Mini gâteau de Llavaneres (feuilleté, crème catalane, pignons et sucre) et glace au ratafia**

*Mini-Fladenkuchen aus Llavaneres mit Kräuterliköreis**

* 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