

**PLATS DEL DIA**  
*PLATOS DEL DÍA*

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

**Coca de sardines en escabetx amb daus de formatge fresc**  
*Coca de sardinas en escabeche con dados de queso fresco*

-O-

**Sopa freda de meló amb les seves perles i coulis de menta\***  
*Sopa fría de melón con sus perlas y coulis de menta\**

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

**Llom de bacallà gratinat amb mussolina d'all's tendres i patates al forn**  
*Lomo de bacalao gratinado con muselina de ajos tiernos y patatas al horno*

-O-

**Platillo de pollastre rostit amb perles de patates i bolets**  
*Platillo de pollo asado con perlas de patatas y setas*

-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 -

**Simfonia d'albercoc amb gelat de vainilla, maduixetes i suc de taronja\***  
*Sinfonía de albaricoque con helado de vainilla, fresas y jugo de naranja\**

-O-

**Sacher amb coulis de gerds i gelat de mango\***  
*Sacher con coulis de frambuesa y helado de mango\**

---

*\* 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 -

#### **Coca bread with pickled sardines and diced fresh cheese**

*Couque de sardines en escabèche et dés de fromage frais*  
*Blechkuchen mit Sardinen in Marinade und Frischkäsewürfeln*  
- or - ou - oder -

#### **Cold melon soup with its pearls and mint coulis\***

*Soupe froide de melon et ses perles, coulis à la menthe\**  
*Kalte Melonensuppe mit Melonenperlen und Minz-Coulis\**

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

- Plat principal - Hauptgericht -

#### **Loin of cod au gratin with spring garlic mousseline and baked potatoes**

*Filet de morue gratiné à la mousseline d'ail nouveau et patates au four*  
*Gratinierte Kabeljaulende mit Frühling Knoblauch-Mousseline und Ofenkartoffeln*  
- or - ou - oder -

#### **Roasted chicken stew with potato pearls and mushrooms**

*Assiette de poulet rôti, perles de pommes de terre et champignons*  
*Gebratenes Hähnchen in Sauce mit Kartoffelperlen und Pilzen*  
- 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 -----

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

*Symphonie d'abricots et glace à la vanille, petites fraises et jus d'orange\**  
*Sinfonie aus Aprikosen mit Vanilleeis, Walderdbeeren und Orangensaft\**  
- or - ou - oder -

#### **Sacher cake with raspberry coulis and mango ice cream\***

*Sacher au coulis de framboises et glace à la mangue\**  
*Sachertorte mit Himbeer-Coulis und Mangoeis\**

---

\* 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