


**ENTRANTS / PRIMEROS / STARTERS / ENTRÉES**

 **Gaspatxo de síndria amb caramel gelatinós de cogombre i pastanaga 8.10 €**

*Gaspatcho de sandía con caramelo de gelatina de pepino y zanahoria / Watermelon gazpacho with cucumber and carrot's jelly sweets / Gazpacho de pastèque avec bonbon de gélatine de carotte et concomber*

**Milfulls de carpaccio de pop à feira aromatitzat amb anís i clavell d'espècia 9.80 €**

*Milhojas de carpaccio de pulpo à feira aromatizado con anís y clavo / Milefeuille of galician-style octopus with anisette and clove perfumed / Milefeuille de poulpe à la galicienne au parfum de l'anis et de girofle*

 **Vieires a la planxa amb emulsió de llimona dolça i safrà, cassé de tomàquet i alfàbrega i coulis de blat de moro 11.20 €**

*Vieiras a la plancha con emulsión de lima y azafrán, cassé de tomate y albahaca y fondo de coulis de maíz / Grilled scallops with sweet lime and saffron emulsion, carved tomato and basil, and corn coulis / Coquilles Saint-Jacques grillées à l'émulsion de limette et de safran, à la tomate découpée et au basilic et au coulis au maïs*

 **Amanida tai de fideus d'arròs amb tallarines de verdures saltades i vinagreta de miso groc 10.00 €**

*Ensalada tai de fideos de arroz con tallarines de verduras salteadas, regada con vinagreta de miso amarillo / Rice noodles with sautéed vegetables and yellow miso vinaigrette / Nouilles de riz aux légumes sautées à la vinaigrette de miso jaune*

**Rossejat de fideus amb allioli suau de citronel·la 9.50 €**


*Rossejat de fideos (cocidos con caldo de pescado) con allioli suave de citronela / Noodles rossejat with lemon grass allioli (noodles in fish broth) / Rossejat de vermicellis à l'ailloli de citronelle (vermicelles cuites au brullon de poisson)*

**Cebiche de lluç amb escamarlans i taronja, perfumat amb menta 9.90 €**

*Cebiche de merluza y cigalas con naranja, al perfume de menta / Hake and Norway lobsters cebiche with orange, and mint aroma / Colin et langoustines cebiche à l'orange, parfumé à la menthe*

**Patates artesanes de La Deu, farcides de carn 11.20 €**

*Patatas artesanas rellenas de La Deu / Handmade La Deu potatoes (slices) / Pommes de terre artisanales La Deu (farcies)*

 **Foie a la poêlée amb codonyat de balsàmic i cruixent de pernil d'ànec llescat 10.50 €**

*Foie a la poêlée con membrillo de balsámico y crujiente de jamón de pato / Foie gras with balsamic vinegar of quince preserve and crunchy duck ham / Foie gras au vinaigre balsamique de cotignac et croustillante au jambon du canard*

 **Pasta fresca (agnolotti) farcida de set formatge amb salsa de picada de nous i encenalls de pera 10.00 €**

*Pasta fresca (agnolotti) rellena de siete quesos con salsa de nueces picadas y lascas de pera / Fresh pasta (agnolotti) stuffed with seven cheeses with minced walnuts sauce and pear slices / Pâtes fraîches (agnolotti) farcies de sept fromages à la sauce aux noix hachées et tranches de poire*

**SEGONS / SEGUNDOS / MAIN COURSES / POUR CONTINUER**

**Filet de porc a la brasa amb tonkatsu (salsa japonesa a base de tomàquet, mostassa, salsa anglesa i soia) i plum cake salat 13.30 €**

*Filet de cerdo a la brasa con tonkatsu (salsa japonesa a base de tomate, mostaza, salsa inglesa y soja) y plum cake salado / Charcoal grilled pork tenderloin with tonkatsu (japanese sauce by tomato, mustard, english sauce and soya) and salty plum clake / Filet de porc grillé sur la braise à la sauce tonkatsu (sauce japonaise a coups de tomate, moutarde, sauce anglaise et soja) et au plum cake salé*

**Xai glacejat amb minihortet d'hortalisses fumades amb herbes aromàtiques 12.60 €**

*Cordero glaseado con minihuerto de hortalizas ahumadas en hierbas aromáticas / Glazed lamb with minigarden of smoked vegetables in aromatic herbs / Agneau glacé aux viandes fumées aux herbes aromatiques*

 **Entrecot de vedella amb cremós de patata aromatitzat amb tòfona 15.90 €**

*Entrecot de ternera con cremoso de patata aromatizado con trufa / Veal entrecôte with creamy potato with truffle aroma / Entrecôte de veau au crémeux de pomme de terre à la truffe*

➔ **Ànec amb gelea de meló, macadàmia i escuma d'ibèric 15.90 €**

*Pato con jalea de melón, nueces de macadamia y espuma de ibérico / Duck with melon jelly, macadamia nuts and iberian cured ham mousse / Canard à la gelée de melon, noix de macadamia et écume au jambon ibérique*

**Sambal (especialitat hindú amb cúrcuma, llet de coco i comí) de calamars i gambes amb pinya cruixent 13.30 €**

*Sambal (especialidad hindú con cúrcuma, leche de coco y comino) / Squids and shrimps sambal (hindu speciality with curcuma, milk of coconut and cumin) with crunchy pineapple / Sambal (spécialité hindou avec curcuma, lait de coco et comi) aux calmars et crevettes roses à l'ananas croustillant*

➔ **Llobarro salvatge amb suquet blanc de rap i oli de cibulet 16.10 €**

*Lubina salvaje con suquet blanco de rape y aceite de cebollino / Wild sea bass with white fish suquet (stew) and chives oil / Bar sauvage au suquet blanc (ragoût) de lotte de mer à l'huile de ciboulette*

**Tonyina a la sal amb papaia caramel·litzada i salsa de nyora 12.10 €**

*Atún a la sal con papaya caramelizada y salsa de ñora / Tataki in salt with caramelized papaya and chili sauce (soft) / Ton au sel à la papaye caramélisée et à la sauce au piment rouge piquant (douce)*

➔ **Dau de morro de bacallà confitat amb ibèric, a la flama, sobre galeta de regalèssia especiada, amb emulsió de remolatxa i terra d'olives 16.70 €**

*Dado de lomo de bacalao confitado en ibérico, a la llama, sobre galleta de regaliz especiada, con emulsión de remolacha y tierra de olivas / Pickled cod cube with iberian cured ham oil on bed of spicy liquorice biscuit, with beetroot emulsion and land of olives / Dé de morue confité au jambon ibérique sur lit de gâteau sec de réglisse épicé, à l'émulsion de betteraves et au terre d'olives*

## POSTRES / DESSERTS

**Pinya natural amb crema cremada 5.80 €**

*Piña natural con crema catalana / Pineapple with caramelized catalan custard cream / Ananas avec crème brûlée*

➔ **Coulant de xocolata 5.80 €**

*Coulant de chocolate / Chocolate cake / Gâteau au chocolat*

**Gelat de festucs amb krumble de sèsam 5.80 €**

*Helado de pistachos con krumble de sésamo / Pistachios ice cream with sesame crumble / Glace au pistaches au crumble de sésame*

**Parfait de banana amb bescuit 5.80 €**

*Parfait de banana con bizcocho / Banana parfait with cake / Parfait à la banana au biscuit*

**Cuscús de fruites naturals amb coulis de mandarina 5.80 €**

*Cuscús de frutas naturales con coulis de mandarina / Fresh fruits couscous with tangerine coulis / Couscous de fruits frais au coulis de mandarine*

**Tiramisú en textures 5.80 €**

➔ **Granissat de mojito 5.80 €**

*Granizado de mojito / Mojito granita / Granité au mojito*

**Pastís de xocolata, nata i nous amb crema anglesa 5.80 €**

*Pastel de chocolate, nata y nueces con crema inglesa / Chocolate, cream and walnut cake with custard / Gâteau au chocolat, crème fouettée aux noix à la crème anglaise*

## MENÚ DE NIT / DINNER MENU: 25 €

**Primer + Segon + Postres + copa de vi, aigua o refresc + iva inclòs (\*)  
Starter + Main Course + Dessert + water or wine glass + vat included (\*)**

(\*) Els plats marcats amb ➔ tenen un suplement de 2 euros

(\*) ➔ = 2 € extra