

**ENTRANTS / PRIMEROS / STARTERS / ENTRÉES**

☑ ➔ **Sopa d'escalunyes amb crostons de pa de parmesà i rovell d'ou 8.90 €**

*Sopa de chalotes con picatostes de pan de parmesano y yema de huevo / Shallot soup with parmesan crouton and egg yolk / Soupe d'échalotes aux petits croutons de pain de parmesan et au jaune d'oeuf*

**Foie d'ànec entier farcit de codony, amb sal de vi i torrades de sobao 13.10 €**

*Foie de pato entier relleno de membrillo, con sal de vino y tostaditas de sobao pasiego / Foie gras entier quince stuffed with mini toasts of soft sweet bread / Foie gras entier farsit aux coings et aux mini toasts de pain sucrée*

**Wok de carxofes i cloïsses amb vinagreta calenta de pa torrat 17.20 €**

*Wok de alcachofas y almejas con vinagreta caliente de pan tostado / Artichokes and clams in wok with warm toasted bread vinaigrette / Artichauts et palourdes à la vinaigrette chaude de pain grillé*

**Vieires amb sopeta de curri i gerds 16.50 €**

*Vieiras con sopita de curry y frambuesas / Scallops with curry soup and raspberries / Coquilles Saint-Jacques à la soupe de curry et framboises*

☑ ➔ **Pasta fresca (agnolotti) farcida de 7 formatges amb salsa de picada de nous i sofregit d'alls tendres 10.20 €**

*Pasta fresca (agnolotti) rellena de siete quesos con salsa de picadillo de nueces y sofrito de ajos tiernos / Fresh pasta (agnolotti) stuffed with seven cheeses with minced walnuts sauce and lightly fried garlic shoot / Pâtes fraîches (agnolotti) farcies de sept fromages à la sauce aux noix hachées au sauté d'ails frais*

➔ **Terrina de botifarra artesana amb peuada, embolcallada amb poma caramel·litzada 9.60 €**

*Terrina de botifarra artesana con peuada envuelta en manzana caramelizada / Terrine of Catalan pork sausage and sponge pig's trotters with caramelized apple / Terrine de botifarra (longue saucisse de porc catalane) et pieds de porc spongieux à la pomme caramélisée*

**Patates de La Deu, patates artesanes d'Olot, farcides de carn 11.20 €**

*Patatas de la Deu, patatas artesanas de Olot, rellenas de carne / Handmade La Deu potatoes (slices) / Pommes de terre artisanales La Deu (farcies)*

➔ **Arròs socarrat amb cua de bou i bolets 9.90 €**

*Aroz socarrat (especialidad valenciana de arroz agarrado) con rabo de toro y setas / Roasted rice (Valencian specialty) with oxtail and mushrooms / Riz rôti (à la Valencienne), à la queue de bœuf aux champignons*

☑ ➔ **Amanida de verdures en escabetx de menta, amb brots tendres i iogurt d'oliva arbequina 9.20 €**

*Ensalada de verduras en escabeche de menta, con brotes tiernos y yogurt de olive arbequina / Mint marinated vegetables salad, with sprouts and arbequina olive yogurt / Salade de légumes en escabèche de menthe, aux jeunes pousses et au yaourt d'olive arbequina*

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

**Magret d'ànec amb emulsió de pera amb cardamom i crocant de sobrassada ibèrica 16.30 €**

*Magret de pato con emulsión de pera al cardamomo y crocante de sobrasada ibérica / Magret of duck with pears and cardamom emulsion, and crunchy sobrassada (Majorican cured pork sausage with paprika) / Magret de canard et son émulsion de poires au cardamome, et aux croustillant de sobrassade (charcuterie au paprika typique de Majorque)*

➔ **Calamars sobre cansalada de coll aromatitzada amb soia i mel, i oli de llimona dolça i safrà 13.60 €**

*Calamares sobre papada ibérica aromatizada con soja y miel, y aceite de lima y azafrán / Grilled squids on bed of streaked bacon perfumed with soya and honey, and sweet lime oil and saffron / Calamars grillés sur lit de lard maigre aromatisée au soya et miel, à l'huile de limette et de safran*

**Turbot a baixa temperatura sobre ragoût de bledes i fesolets de Santa Pau 18.80 €**

*Rodaballo a baja temperatura sobre ragoût de acelgas y habitas de Santa Pau / Slow-roast turbot on bed on chards ragout and white beans from Santa Pau / Turbot cuisiné à basse température sur lit de ragoût de bettes et aux haricots de Santa Pau*

➔ **Micuit de tonyina a la planxa amb essència d'orenga, tomàquet semisec i oli d'olives negres 12.10 €**

*Micuit de atún a la plancha con esencia de orégano, tomate semiseco y aceite de olivas negras / Tuna micuit grilled with oregano essence, semidry tomatos and black olives oil / Thon micuit grillé à l'essence d'origan, tomates demi-secs et à l'huile d'olives noires*

**Maki de porc i pernil ibèric amb perfum de flor de taronger, cebetes glacejades i caramel de gingebre 15.90 €**

*Maki de solomillo de cerdo y jamón ibérico con perfume de azahar, cebollitas glaseadas y caramelo de jengibre / Pork tenderloin maki with iberian cured ham, perfumed with orange blossom, glazed little onion and ginger caramel / Maki de filet de porc au jambon ibérique, parfum d'orange, petit oignon glacée et au caramel de gingembre*

**Espatlla de xai rostida amb sorra de ceps i mostassa antiga 18.80 €**

*Paletilla de cordero asada con arena de setas y mostaza antigua / Roast shoulder of lamb with soil of wild mushrooms and old style mustard / Épaule d'agneau rôtie au terre de cèpes et à la moutarde à l'ancienne*

**➔ Entrecot de vedella amb patata violeta «arrugada» sobre llit de pebrot groc 14.30 €**

*Entrecot de ternera con patata violeta arrugada sobre fondo de pimiento amarillo / Veal entrecote with wrinkled purple potatoes (canarian potato stew) on bed of yellow pepper / Entrecôte de veau au pommes de terre violetes ridées sur lit de poivron jaune*

**Morro de bacallà confitat amb coulis d'escamarlà, emulsió d'all escalivat i cremós d'albergínia 16.70 €**

*Lomo de bacalao confitado con coulis de cigala, emulsión de ajo escalibado y cremoso de berenjena / Pickled loin of cod with Norway lobster coulis, garlic emulsion and creamy aubergine / Filet de morue confite au coulis de langoustine, émulsion d'ail rôti et crémeux d'aubergine*

**➔ Melós de vedella amb cruixent de verdures y chutney de taronja xinesa (cumquat) 13.60 €**

*Meloso de ternera con crujiente de verduras y chutney de naranja china (kumquat) / Veal cheek with crunchy vegetables and kumquat chutney / Fondant de veau et croustillant de légumes au chutney de kumquat*

**POSTRES / DESSERTS****Mel i mató : gelatina de mel aromatitzada amb aranja i crema de mató 5.90 €**

*Requesón y miel: gelatina de miel aromatizada con pomelo y crema de requesón / Milk curd and honey : honey jelly flavored with grape fruit, and milk curd creamy / Miel et fromage blanc : gélatine de miel aromatisée à la pamplemousse au crème de fromage*

**➔ Tulipa de llimona amb alfàbrega 4.70 €**

*Tulipa de limón con albahaca / Lemon tulip with sweet basil / Tulipe de citron au basilic*

**Coulant de xocolata amb gelat de té verd (15 min.) 6.50 €**

*Coulant de chocolate con helado de té verde / Chocolate cake with green tea ice cream/ Gâteau au chocolat à la glace au the vert*

**➔ Sopa de mandarina amb sorbet de mango 5.60 €**

*Sopa de mandarina con sorbete de mango / Tangerine soup with mango sorbet / Soupe à la mandarine au sorbet de mangue*

**Assortiment de petit fours (15 min.) 5.90 €**

*Surtido de petit-fours / Petit four assorted / Assortiment de petit four*

**➔ Gelat de postres de músic 5.80 €**

*Helado de postres de músico (frutas secas variadas con moscatel) / Nuts, dried fruits and muscatel ice-cream / Glace au fruits secs et au muscat*

**➔ Semi fred de fruites vermelles amb coulis de llet merengada 5.20 €**

*Semifrio de frutos rojos con coulis de leche merengada / Semifreddo of red berries with meringued milk coulis/ Semifreddo de fruits rouges au coulis de lait meringué*

**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**

**(\*) Plats del menú / menu dishes / des plateaux du menu ➔**

*Tots els nostres plats es fan al moment / Todos nuestros platos se hacen al momento / All our plates are done to the moment / Tous nos plateaux sont faits au moment*

