

# MENÚ DIARI

MIGDIES DE DIMARTS A  
DIVENDRES  
(FESTIUS NO)

## PRIMERS

### AMANIDA DE BROTS TENDRES AMB BACALLÀ, TARONJA I CEBA CRUIXENT AMB VINAGRETA DE MEL

Ensalada de brotes tiernos con bacalao, naranja y cebolla  
crujiente con vinagreta de miel.

### FOCACCIA DE CEBA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE DE CABRA I FESTUCS

Focaccia de cebolla caramelizada, queso de cabra gratinado y  
pistachos.

### CARPACCIO D'ALBERGÍNIA AMB PARMESÀ, NOUS, RÚCULA FRESCA I MEL

Carpaccio de berenjena con parmesano, nueces, rúcula fresca y  
miel.

### OUS ESTRELLATS AMB PATATES ROSSES I BOLETS AMB PERNIL

Huevos rotos con patatas fritas, i setas salteadas con jamón.

### MUSCLOS AL VAPOR AMB VI BLANC, CILANTRE I LLIMA

Mejillones al vapor con vino blanco, cilantro y lima.

### CARPACCIO DE PICANYA DE VEDELLA AMB PARMESÀ, RÚCULA, SAL MALDON I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA. (SUPLEMENT 4,5€)

Carpaccio de picaña de ternera con parmesano, rúcula, sal  
maldon y aceite de oliva virgen extra. (SUPLEMENTO 4,5€)

### CEVICHE DE VIEIRA AMB MANGO, LLET DE TIGRE CÍTRICA I CRUIXENT DE BLAT DE MORO TORRAT (SUPLEMENT 4,5€)

Ceviche de vieira con mango, leche de tigre cítrica y crujiente  
de maíz tostado. (SUPLEMENTO 4,5€)

# 19,50€

PA, BEGUDA I POSTRE INCLÒS  
(Copa de vi, refresc, aigua o cervesa)

Preu Mig menú 17€

Preu menú a la TERRASSA +10%

PREUS AMB IVA INCLÓS .  
A LA TERRASSA  
SUPLEMENT 10 %

## SEGONS

### BACALLÀ AMB CREMA DE CARABASSA ROSTIDA, POMA CARAMEL·LITZADA I AVELLANA TORRADA (SUPLEMENT 4€)

Bacalao con crema de calabaza asada, manzana  
caramelizada y avellana tostada. (SUPLEMENTO 4€)

### CUIXA DE POLLASTRE DE CORRAL A LA BRASA AMB VERDURETES

Muslo de pollo de corral a la brasa con verduritas.

### SÈPIA CRUIXENT AMB MAHONESA CÍTRICA

Sépia crujiente con mahonesa cítrica

### SALMÓ LACAT AMB TARONJA AMARGA I MISO, PASTANAGA EN ESCABETX I ESPURNA D'ARRÓS TORRAT

Salmón lacado con naranja amarga y miso, zanahoria en  
escabeche y chispa de arroz tostado.

### PEUS DE PORC CRUIXENTS AMB PATATES ROSSES

Manitas de cerdo crujientes con petalos de patata.

### SECRET DE PORC A LA BRASA AMB CHUTNEY DE FRUITS DEL BOSC

Secreto de cerdo a la brasa con chutney de frutos rojos.

### PLATILLO DE VEDELLA GUISADA (SUPLEMENT 4,50€)

Platillo de ternera guisada. (SUPLEMENTO 4,50€)

### ELS DIJOUS: PAELLA O ARRÒS CALDÓS. LOS JUEVES: paella o arroz caldoso.

## POSTRES

### IOGURT CREMÓS AMB CROCAN I SALSA DE FRUITS DEL BOSC

Yogur cremoso con crocante y salsa de frutos del bosque.

### SORBET DE LLIMONA

Sorbete de limón

### CARPACCIO DE PINYA AMB COULIS DE GERDS

Carpaccio de piña con coulis de frambuesa.

### POSTRE DEL DIA

Postre del dia

### XUIXO A LA BRASA AMB GELAT DE VAINILLA (SUPLEMENT 3,€)

Xuixo a la brasa con helado de vainilla (Suplemento  
3€)

## MENÚ INFANTIL

### MACARRONS A LA BOLONYESA

Macarrones a la boloñesa.

### POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES FREGIDES

Pollo rebozado con patatas fritas

# 12,50€

BEGUDA I POSTRE .  
EDAT MÀXIMA 12 ANYS .

# PER PICAR

 **MONIATOS FREGITS AMB Salsa Brava d'All i Chipotle** 9,00€

Moniatos fritos con salsa brava de ajo y chipotle.

 **LES NOSTRES PATATES PICANTS** 7,50€

Nuestras patatas picantes

 **CROQUETES DE CARN D'OLLA (4 UNITATS)** 7,60€

Croquetas de cocido

 **CROQUETES DE VERDURES I CEPS (4 UNITATS)** 7,60€

Croquetas de verduras y boletus

 **RAVIOLIS CRUIXENTS DE BOTIFARRA NEGRA I POMA ROSTIDA (4UNITATS)** 7,60€

Raviolis crujientes de butifarra negra y manzana asada.

 **MUSCLOS A LA BRASA** 11,80€

Mejillones a la brasa.

 **ANXOVES DEL CANTÀBRIC "00" AMB PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET** 12,00€

Anxoas del Cantàbric "00" con pan de coca tostado con tomate

 **CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRE, UN TOC DE LLIMA I FRUITA DE LA PASSIÓ I CRUIXENT D'ARRÒS TORRAT** 16,50€

Carpaccio de gamba roja con aceite de oliva virgen extra un toque de lima y fruta de la pasión con crujiente de arroz tostado.

 **CORS DE CARXOFA CONFITATS AMB CREMA DE FOIE I CEBÀ CRUIXENT (2 UNITATS)** 13,50€

Corazones de alcachofa confitados con crema de foie y cebolla crujiente (2 unidades)

 **PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET** 3,00€

Pan de coca tostado con tomate

PREUS AMB IVA INCLÓS.  
A LA TERRASSA SUPLEMENT 10 %

 GLUTEN  PEIX  FRUITS SECS  CRUSTACIS  MOL·LUSCS  MOSTASSA  SÈSAM  LÀCTICS  SULFITS  SOJA  OU

PER LA CONTAMINACIÓ CREUADA QUE ES POT DONAR A LA CUINA DEL NOSTRE RESTAURANT, NO PODEM GARANTIR ALIMENTS 100% LLIURES DELS PRINCIPALS AL·LÈRGENS. TOTS ELS INGREDIENTS I PLATS PODEN CONTENIR TRACES DE QUALSEVOL AL·LÈRGEN DEL LLISTAT. PER A QUALSEVOL DUBTE CONSULTA AMB EL PERSONAL DE SALA.

# LA CARTA

## PER COMENÇAR



**BURRATA FRESCA AMB TRIPLE TOMÀQUET (CONFITURA, CONFITAT I TOMÀQUET ROSA FRESC) RUCA TENDRE, OLÍ D'ALFÀBREGA I CRUIXENT DE PA DE VIDRE AMB LLAYORS**

Burrata fresca con triple tomate (confitura, confitado i tomate rosa fresco) rúcula tierna y crujiente de pan de cristal con semillas.

13,50€



**BOUQUET DE BROTS TENDRES AMB MANGO I PINYA FRECOS, VINAGRETA DE MEL I MENTA, AVELLANA PICADA I LLIMA LAMINADA**

Bouquet de brotes tiernos con mango i piña frescos, vinagreta de miel y menta, avellana picada y lima laminada.

10,50€



**RISOTTO DE BOLETS AMB ENCENALLS DE PARMESÀ I OLÍ DE TÓFONA NEGRA**

Risotto de setas con virutas de parmesano y aceite de trufa negra

12,00€



**OUS ESTRELLATS AMB PATATES ROSSES, FOIE FRESC A LA PLANXA I AMETLLA LAMINADA TORRADA**

Huevos estrellados con patatas fritas, foie fresco a la plancha y almendra laminada tostada.

14,80€



**CARGOLS ROSTITS AMB SAL I PEBRE, CRUIXENT DE FRUITS SECS I ALLS PICATS AMB ALLIOLI SUAU**

Caracoles asados con sal y pimienta, crujiente de frutos secos y ajos picados con allioli suave.

14,50€



**CEVICHE DE VIEIRA AMB MANGO, LLET DE TIGRE CÍTRICA I CRUIXENT DE BLAT DE MORO TORRAT**

Ceviche de vieira con mango, leche de tigre cítrica y crujiente de maíz tostado.

11,50€



**PA BAO NEGRE AMB PULLED PORK, CEBÀ CAMEL-LITZADA I RÚCULA AMB SALSÀ SWEET CHILLI.**

Pan Bao con pulled pork, cebolla caramelizada y rúcula con salsa sweet chilli.

9,50€



**FREGONA D'ALBERGÍNIA CRUIXENT AMB MEL I AVELLANES PICADES.**

Fregona de berenjena crujiente con miel y avellanas picadas.

9,50€

## MENÚ INFANTIL



**MACARRONS BOLONYESA**

Macarrones boloñesa.



**POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES ROSSES**

Pollo rebozado con patatas fritas.

**12,50€**

BEGUDA I  
POSTRE.  
EDAT MÀXIMA 12  
ANYS.

PREUS AMB IVA INCLÓS.  
A LA TERRASSA SUPLEMENT 10 %

# LES CARN S



## MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE FRUITS DEL BOSC I REDUCCIÓ BALSÀMICA

17,50€

Magret de pato con salsa de frutos del bosque y reducción balsámica.

## ENTRECOT O TXULETÓN DE VACA MADURAT SERVIT A LA PEDRA

49,50€/kg

Entrecot o txuletón de vaca madurado servido a la piedra



## COSTELLA DE VEDELLA ANGUS CUITA A BAIXA TEMPERATURA AMB SALSA DE POMA ROSTIDA A LA SIDRA I CRUIXENT DE CEBÀ

24,50€

Costilla de ternera Angus cocinada a baja temperatura y salsa de manzana asada a la sidra con crujiente de cebolla.



## COSTELLA DE DE PORC CUITA A BAIXA TEMPERATURA ACABADA A LA BRASA I LACADA AMB DEMI-GLACE DE CACAO AMARG

17,80€

Costilla de cerdo cocida a baja temperatura acabada a la brasa y lacada con demi-glace de cacao amargo.



## LA NOSTRA HAMBURGUESA A LA BRASA AMB FOIE I CEBÀ CARMEL·LITZADA

15,50€

Nuestra hamburguesa a la brasa con foie y cebolla caramelizada.



## "TACO" DE MELÓS DE VEDELLA AMB PECORINO, TÒFONA NEGRA, CEBÀ CARMEL·LITZADA I RÚCULA FRESCA

16,00€

Taco de meloso de ternera con pecorino, trufa negra, cebolla caramelizada y rúcula fresca.



## TACO DE POLLASTRE ESPECIAL AMB COL ENCURTIDA I SPICY MAYO

14,50€

Taco de pollo especiado con col encurtida y spicy mayo

# EL PEIX



## BACALLÀ GRATINAT AMB ALL I OLI D'ALL TORRAT I CONFITURA DE TOMÀQUET

18,00€

Bacallao gratinado con alioli de ajo tostado y confitura de tomate.



## LLOBARRO FREGIT SENCER : DECONSTRUIT EN ESPINA I DAUS DELS LLOMS (800G PER COMPARTIR O NO)

26,50€

Lubina entera frita : deconstruida en espina y dados de los lomos. (800G para compartir o no)



## PARPATANA DE TONYINA VERMELLA BÀLFEGÓ A LA BRASA AMB TOMÀQUET ROSA EN RODANXES I CHIMICHURRI SUAU D'OLIVES VERDES.

22,50€

Parpatana de atún rojo Balfegó (el bocado de mar) a la brasa con tomate rosa en rodajas y chimichurri suave de aceitunas verdes.



## ARRÒS CALDÓS DE MARISC AMB GAMBA VERMELLA (PREU PER PERSONA/MÍNIM DOS)

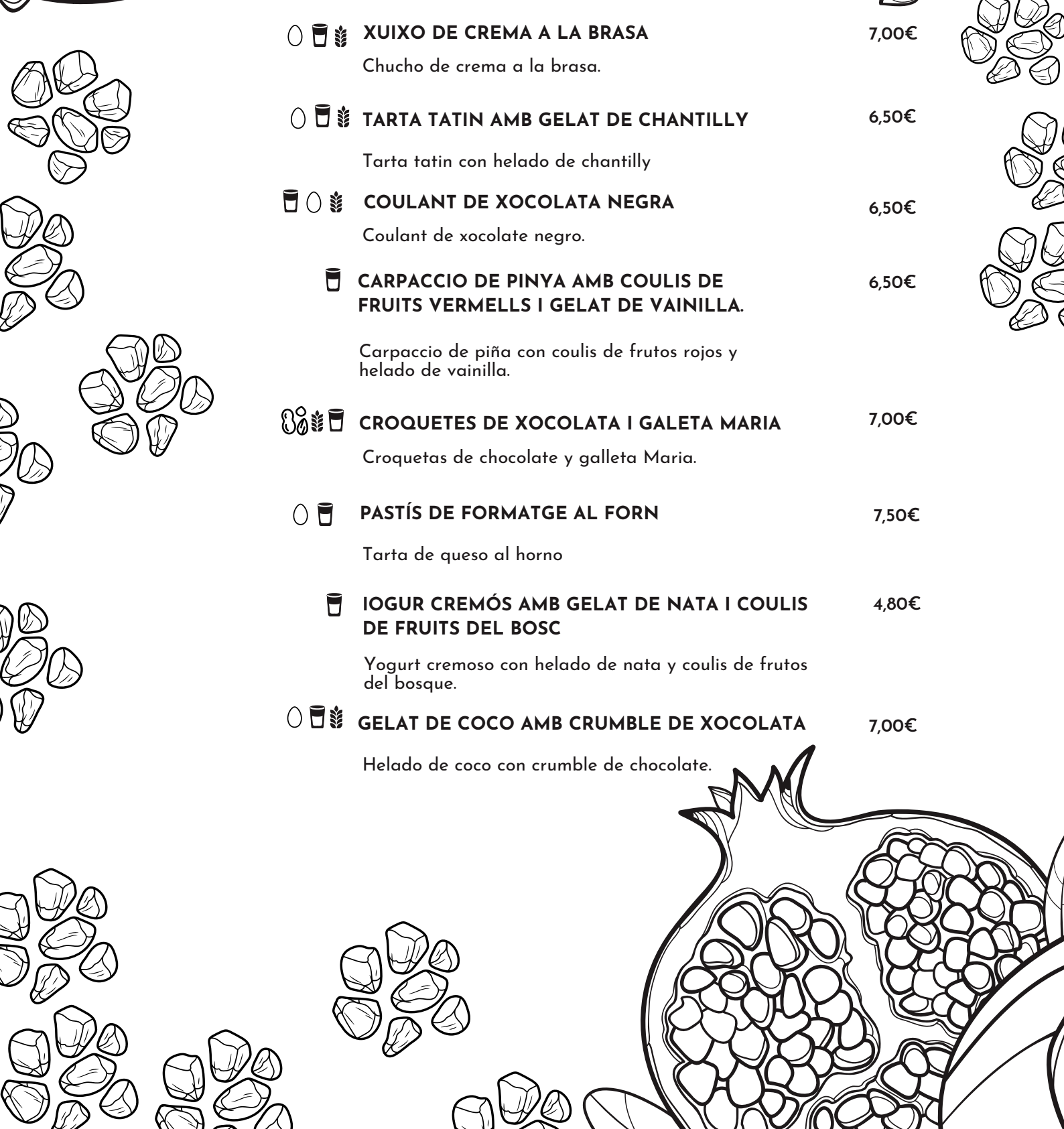
20,00€

Arroz caldoso de marisco con gamba roja. (Precio por persona/mínimo dos.)

PREUS AMB IVA INCLÓS.  
A LA TERRASSA SUPLEMENT 10 %



## LES POSTRES

- 
-    **XUIXO DE CREMA A LA BRASA** 7,00€  
Chucho de crema a la brasa.
-    **TARTA TATIN AMB GELAT DE CHANTILLY** 6,50€  
Tarta tatin con helado de chantilly
-    **COULANT DE XOCOLATA NEGRA** 6,50€  
Coulant de xocolate negro.
-  **CARPACCIO DE PINYA AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS I GELAT DE VAINILLA.** 6,50€  
Carpaccio de piña con coulis de frutos rojos y helado de vainilla.
-    **CROQUETES DE XOCOLATA I GALETA MARIA** 7,00€  
Croquetas de chocolate y galleta Maria.
-   **PASTÍS DE FORMATGE AL FORN** 7,50€  
Tarta de queso al horno
-  **IOGUR CREMÓS AMB GELAT DE NATA I COULIS DE FRUITS DEL BOSC** 4,80€  
Yogurt cremoso con helado de nata y coulis de frutos del bosque.
-    **GELAT DE COCO AMB CRUMBLE DE XOCOLATA** 7,00€  
Helado de coco con crumble de chocolate.