

Menú

10/03/10

Entrants · Entrantes · Starters · Entrées

Saltat de fesols amb bacallà i espinacs

Salteado de alubias blancas con bacalao y espinacas
White kidney beans sautéed with salt cod and spinachs

Macarrons a la carbonara amb formatge parmesà

Macarrones a la carbonara con queso parmesano
Penne carbonara with Parmesan cheese

Amanida de patata amb tonyina i olivada

Ensalada de patata con atún y olivada
Potato salad with tuna and olives sauce

Principals · Principales · Main courses · Plats principals

Pollastre a la cassola amb prunes i taronja

Pollo a la cazuela con ciruelas y naranja
Chicken stew with prunes and orange

Tonyina a la planxa amb escalivada

Atún a la plancha con escalivada
Grilled tuna with escalivada (roast vegetables)

Botifarra a la brasa amb mongetes seques

Butifarra a la brasa con alubias
Charcoal-grilled Botifarra with haricot beans (large Catalan pork sausage)

Postres · Postres · Desserts · Desserts

Pastís de Santiago

Tarta de Santiago
Santiagocake

Kiwi preparat

Kiwi preparado
Fresh kiwi

Braç farçit de trufa amb nata

Braço relleno de trufa con nata
Stuffed sponge with truffle cream

Preu: 13,00€ (aigua mineral, vi de la casa, cafè o tallat i 7% IVA inc.)
Precio: 13,00 € (agua mineral, vino de la casa café o cortado y 7% IVA inc.)
Price: 13,00 € (mineral water, wine, coffee and VAT 7% included.)