

# Menú

11/03/10

## *Entrants · Entrantes · Starters · Entrées*

### **Carpaccio de tomàquet amb formatge fresc i vinagreta d'orenga**

Carpaccio de tomate con queso fresco y vinagreta de orégano  
Tomato carpaccio with fresh cheese and oregano vinaigrette

### **Arros negre amb carxofes i calamarsets**

Arroz negro con alcachofas y chipirones  
Black rice (cooked in squid ink) with artichokes and small squid

### **Sopa de ceba al xerès amb ou escumat**

Sopa de bolla al jerez con huevo poché  
Onion soup with poached egg

## *Principals · Principales · Main courses · Plats principals*

### **Llenguado a la salsa d'ametlles marcones**

Lenguado a la salsa de almendras  
Sole with almonds sauce

### **Conill al forn amb patata al caliu**

Conejo al horno con patata  
Baked rabbit with ember-baked potato

### **Bistec de vedella a la brasa amb escalivada**

Bistec de ternera a la brasa con escalivada  
Charcoal-grilled veal steak with escalivada (roast vegetables)

## *Postres · Postres · Desserts · Desserts*

### **Crep de xocolata amb nata**

Crêpe de chocolate con nata  
Chocolate crêpes with cream

### **Meló**

Melón  
Melon

### **Flam de la casa amb nata**

Flan de la casa con nata  
House crème caramel with 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.)**