

# MENU

MIGDIA  
MEDIODÍA · LUNCH TIME



## DE PRIMER · DE PRIMERO · STARTERS

### ALBERGÍNIES A LA PARMESANA

Berenjenas a la parmesana · Eggplant Parmigiana

### ESPÀRRECS VERDS AMB PERNIL IBÈRIC I SALSÀ ROMESCO

Espàrragos verdes con jamón ibérico y romesco  
Green asparagus with iberian ham and romesco sauce

### RIGATONI A LA PUTTANESCA

Rigatoni a la puttanesca · Rigatoni puttanesca

### BRÒCOLI I COLIFLOR GRATINADA

Bròcoli y coliflor gratinada · Broccoli and cauliflower au gratin

### ENDÍVIES AL ROQUEFORT I VINAGRETA DE FRUITA SECA

Endivias al roquefort y vinagreta de frutos secos  
Endives with roquefort and dried fruit vinaigrette



## DE SEGON · DE SEGUNDO · MAIN DISHES

### BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES

Butifarra de payés con judías secas · Catalan Pork Sausage with dried beans

### ESCALOPA DE VEDELLA A LA NAPOLITANA

Escalope de ternera a la Napolitana · Beef Escalope Napolitana

### WOK D'ARRÒS VEGETAL

Wok de arroz vegetal · Vegetable rice wok

### PEIX DEL MERCAT

Pescado del mercado · Fresh fish

### DELÍCIES DE POLLASTRE AMB SALSÀ DE CÍTRICS

Delicias de pollo con salsa de cítricos · Chicken with citrics sauce



## POSTRES · POSTRE · DESSERT

### LÀMINES DE FRUITA FRESCA

Láminas de frutas frescas · Fresh fruit

### GELAT VARIAT Helado variado · Assorted ice cream

### PASTÍS DEL DIA Pastel del día · Cake

### FLAM CASOLÀ Flan casero · Homemade flan

### TRUFES DE XOCOLATA AMB NATA

Trufas de chocolate con nata  
Chocolate truffles with cream



### PA, VI, AIGUA

Pan, vino, agua - Bread, wine, water

**19,00€**

IVA inclòs  
IVA incluido/ VAT included

