



APERITIVO DEL DIA / APPETIZER OF THE DAY

Croqueta de gamba roja (+2,5€)
Red prawn croquette (+2,5€)

ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTERS (TO CHOOSE)

Crema fría de puerros con granizado de albahaca (v)
Cold cream of leek soup with basil granita (v)

Carpaccio de remolacha con stracciatella y praliné (v)
Beetroot carpaccio with stracciatella and praliné (v)

Ensalada César con pollo en dos cocciones y parmesano
Caesar salad with twice-cooked chicken and parmesan cheese

Roast beef de presa ibérica con pimientos del piquillo y queso curado (+2€)
Roast beef of Iberian pork with piquillo peppers and cured cheese (+2€)

PRINCIPAL (A ELEGIR) / MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Bistec de coliflor asada, con tahina y granada (v)
Grilled cauliflower steak with tahini and pomegranate (v)

Arroz meloso de mar y montaña
Mellow sea and mountain rice

Onglet a la brasa con salsa de especias y pure de yuca
Grilled onglet with spice sauce and cassava purée

Calamar a la plancha con alubia de Santa Pau salteada y perejilada (+2€)
Grilled squid with sautéed Santa Pau beans and parsley (+2€)

POSTRES (A ELEGIR) / DESSERTS (TO CHOOSE)

Macedonia de fruta de temporada
Seasonal fruit salad

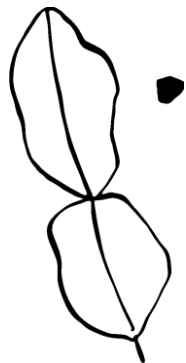
Cheesecake cremoso de oveja con mermelada
Creamy sheep's milk cheesecake with jam

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de vainilla
Caramelised brioche bread toast with vanilla ice-cream

Melocotón braseado en almíbar y espuma de yogur
Braised peaches in syrup and yoghurt mousse

26€ (IVA incluido)
26€ (VAT Included)

Incluye agua, copa de vino o refresco o cerveza, pan y café
Includes water, glass of wine or soft drink or beer, bread and coffee





**APERITIVO ESPECIAL DEL CHEF (SEGUN MERCADO) /
CHEF'S SPECIAL APPETIZER (BASED ON MARKET AVAILABILITY)**

Añade una croqueta de gamba roja por 2,5€
Add a red prawn croquette for 2,5€

ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTERS (TO CHOOSE)

Crema fría de puerros con granizado de albahaca (v)
Cold cream of leek soup with basil granita (v)

Carpaccio de remolacha con stracciatella y praliné (v)
Beetroot carpaccio with stracciatella and praliné (v)

Ensalada César con pollo en dos cocciones y parmesano
Caesar salad with twice-cooked chicken and parmesan cheese

Roast beef de presa ibérica con pimientos del piquillo y queso curado (+2€)
Roast beef of Iberian pork with piquillo peppers and cured cheese (+2€)

PRINCIPAL (A ELEGIR) / MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Bistec de coliflor asada, con tahina y granada (v)
Grilled cauliflower steak with tahini and pomegranate (v)

Arroz meloso de mar y montaña
Mellow sea and mountain rice

Onglet a la brasa con salsa de especias y pure de yuca
Grilled onglet with spice sauce and cassava purée

Calamar a la plancha con alubia de Santa Pau salteada y perejilada (+2€)
Grilled squid with sautéed Santa Pau beans and parsley (+2€)

POSTRES (A ELEGIR) / DESSERTS (TO CHOOSE)

Macedonia de fruta de temporada
Seasonal fruit salad

Cheesecake cremoso de oveja con mermelada
Creamy sheep's milk cheesecake with jam

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de vainilla
Caramelised brioche bread toast with vanilla ice-cream

Melocotón braseado en almíbar y espuma de yogur
Braised peaches in syrup and yoghurt mousse

28€ (IVA incluido)

28€ (VAT Included)

Incluye: aperitivo del chef, agua, pan y café
Includes: Chef's appetizer, water, bread and coffee



Sábado y Domingo de 13:30h a 16:30h

Saturday and Sunday from 13:30h until 16:30h