

MENÚ

Amb aquest menú del dia garantim una cuina sostenible amb producte fresc, de proximitat i de temporada - Xef Miguel Donaire

Este menú del día garantiza una cocina sostenible con producto fresco, de proximidad y de temporada - Xef Miguel Donaire

Entrants / Entrantes

Carpaccio de carbassó i formatge de cabra / Carpaccio de calabacín y queso de cabra

Musclos a la marinera / Mejillones a la marinera

Principal a escollir / Principal a escoger

Moll a la planxa amb verduretes / Salmonete a la plancha con verdurita

Pollastre rostit amb la seva bresa / Pollo con rustido con su bresa

Pancerotti farcit de ceps / Pancerotti relleno de setas

Postre a escollir/ Postre a escoger

Fruita de temporada/ Fruta de temporada

Crema catalana/ Crema catalana

Postre del dia / Postre del día

35€

Maridatge / Maridaje

Copa de cava de la casa

Copa de vi blanc o rosat / Copa de vino blanco o rosado

Copa de vi negre o rosat/ Copa de Vino tinto o rosado

Digestiu / Digestivo

15€



MENU DU JOUR DAILY MENU

Ce menu du jour garantit une cuisine durable avec des produits frais, locaux et de saison -
Xef Miguel Donaire

With this daily menu we guarantee sustainable cuisine with fresh, local and seasonal
product - Xef Miguel Donaire

Entrées / Starters

Carpaccio de courgettes et fromage de chèvre / Courgette carpaccio and goat cheese

Moules aux fruits de mer / Seafood Muscles

Plat principal / Main to choose

Rouget grillé aux légumes / Red grilled Mullet with vegetables

Poulet rôti et son mirepoix / Roasted Chicken and its mirepoix

Pancerotti farci aux champignons / Pancerotti stuffed with mushrooms

Dessert au choix / Dessert to choose

Fruit de saison/Season's fruit

Crème catalane / Catalan cream

Dessert du jour / Dessert of the day

35€

Les Vins /The Wines

Verre de cava maison / Cava Glass maison

Verre de vin blanc ou rosé / Glass of white wine or rosé

Verre de vin rouge ou rosé / Glass of red wine or rosé

Digestif / Digestive liqueur

15€

