

Servei de dinar / Servicio de almuerzo

Per a picar (No inclòs al menú diari) / Para picar (No incluido en la combinaci3n de menú)

Patates braves amb allioli i salsa sriracha

4,75 € 

Patatas bravas con alioli y salsa sriracha

Croquetes de pernil ibèric

6,00 €    

Croquetas de jam3n ib3rico

Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva, piparres i picos

6,50 €   

Queso curado de oveja con aceite de oliva, piparras y picos

Entrants / Entrantes

Amanida d'enciams, crus i envinagrats

6,50 € 

Ensalada de lechugas, crudit3s y encurtidos

C3sar salad

8,50 €      

C3sar salad

Amanida d'escarola, endivies i pera escalivada amb formatge de cabra i vinagreta de mel i nous

9,00 €  

Ensalada de escarola, endibias y pera escalivada con queso de cabra y vingreta de miel y nueces

Crem3s d'alberg3nia amb anguila fumada i crumble d'oliva negra

9,50 €     

Cremoso de berenjena con anguila ahumada y crumble de aceitunas negras

Tortiglioni amb mandonguilles a la napolitana i encenalls de parmesà

8,00 €   

Tortiglioni con alb3ndigas a la napolitana y virutas de parmesano

Peix i carn / Pescado y carne

Lluç amb sofregit de calçots i romesco de carbasa

14,50 €   

Merluza con sofrito de calçots y romesco de calabaza

Bacallà amb samfaina i allioli

15,00 €   

Bacalao con pisto y alioli

Filet de porc amb salsa de bolets a la crema

12,00 €  

Solomillo de cerdo con salsa de setas a la crema

Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses

15,50 €

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas

Postres

Maduixes amb escuma de llimona i alfàbrega

6,00 € 

Fresas con espuma de lim3n y albahaca

Pa de pessic amb crem3s de xocolata amb llet i cafè

6,00 €     

Bizcocho con cremoso de chocolate con leche y caf3

Panacota de cireres i crema de mascarpone

6,00 €  

Panacota de cerezas y crema de mascarpone

logurt grec amb poma al forn i granola

5,00 €  

Yogur griego con manzana al horno y granola


Plat de fruita del temps

5,00 € 


Plato de fruta del tiempo

Menú =	1	1	1	Dinars de dilluns a divendres / Almuerzos de lunes a viernes	19,50 €
				Dinar caps de setmana i festius / Fines de semana i festivos	21,50 €
				Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona	1,50 €
<small>IVA VIGENT INCL3S / IVA VIGENTE INCLUIDO</small>					

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir

 Aquests plats estan adaptats per a persones vegetarianes (no carn, no peix). Si vost3 és una persona vegana, consulti al personal
Sol·liciti al personal de sala la carta d'al·lerg3gens.

El menú incluye pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir

 *Estos platos est3n adaptados para personas vegetarianas (no carne, no pescado). Si es usted una persona vegana, consulte al personal
Solicite al personal de sala la carta de alerg3genos.*



Servei de sopar de dilluns a diumenge / Servicio de cena de lunes a domingo

Per a picar / Para picar

Patates braves amb allioli i salsa sriracha <i>Patatas bravas con alioli y salsa sriracha</i>	4,75 €	
Croquetes de pernil ibèric <i>Croquetas de jamón ibérico</i>	6,00 €	
Ració de patates fregides <i>Ración de patatas fritas</i>	3,50 €	
Pollastre cruixent "fingers" amb salsa de iogurt i mostassa <i>Pollo crujiente "fingers" con salsa de yogur y mostaza</i>	8,00 €	
Mixte de pernil york i formatge gruyere <i>Mixto de jamón york y queso gruyere</i>	6,50 €	
Hamburguesa de pollastre amb enciam, tomàquet i formatge de cabra <i>Hamburguesa de pollo con lechuga, tomate y queso de cabra</i>	8,50 €	
Hamburguesa de vedella amb enciam, tomàquet i formatge cheddar <i>Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate y queso cheddar</i>	9,50 €	
Hamburguesa vegetariana amb enciam i tomàquet <i>Hamburguesa vegetariana con lechuga y tomate</i>	9,50 €	
Coca al forn amb pollastre, mozzarella fiore di latte i ruca <i>Coca al horno con pollo, mozzarella fiore di latte y rúcula</i>	10,50 €	

Entrepans al plat / Bocadillos al plato

Amanida d'enciams, crus i envinagrats <i>Ensalada de lechugas, crudités y encurtidos</i>	6,50 €	
Cèsar salad <i>César salad</i>	8,50 €	
Crema de verdura de temporada <i>Crema de verdura de temporada</i>	6,50 €	
Tortiglioni amb mandonguilles a la napolitana i encenalls de parmesà <i>Tortiglioni con albóndigas a la napolitana y virutas de parmesano</i>	8,00 €	
Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses <i>Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas</i>	15,50 €	

Postres

Iogurt grec amb mermelada de fruits vermells <i>Yogur griego con mermelada de frutos rojos</i>	5,00 €	
Pa de pessic amb cremós de xocolata amb llet i cafè <i>Bizcocho con cremoso de chocolate con leche y café</i>	6,00 €	
Plat de fruita del temps <i>Plato de fruta del tiempo</i>	5,00 €	

Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona **1,50 €**

IVA VIGENT INCLÒS / IVA VIGENTE INCLUIDO

Aquests plats estan adaptats per a persones vegetarianes (no carn, no peix). Si vostè és una persona vegana, consulti al personal

Estos platos están adaptados para personas vegetarianas (no carne, no pescado). Si es usted una persona vegana, consulte al personal



Menú de grups, dinar o sopar / Menú de grupos almuerzo o cena

Per a picar / Para picar

De 9 a 18 persones / De 9 a 18 personas

Patates braves amb allioli i salsa sriracha

Patatas bravas con alioli y salsa sriracha

Croquetes de pernil ibèric

Croquetas de jamón ibérico

Olives gordal

Olivas gordal



Per a començar / Para empezar

Cèsar salad

César salad

Amanida d'escarola, endivies i pera escalivada amb formatge de cabra i vinagreta de mel i nous
Ensalada de escarola, endibias y pera escalivada con queso de cabra y vingreta de miel y nueces

Cremós d'albergínia amb anguila fumada i crumble d'oliva negra

Cremoso de berenjena con anguila ahumada y crumble de aceitunas negras



Per a seguir / Para seguir

Bacallà amb samfaina i allioli

Bacalao con pisto y alioli

Filet de porc amb salsa de bolets a la crema

Solomillo de cerdo con salsa de setas a la crema

Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas



Per a acabar / Para acabar

Pa de pessic amb cremós de xocolata amb llet i cafè

Bizcocho con cremoso de chocolate con leche y café

Panacota de cireres i crema de mascarpone

Panacota de cerezas y crema de mascarpone

Plat de fruita del temps

Plato de fruta del tiempo



Menú = Inclòs/Incluido 1 1 1

Dinar de dilluns a divendres/ Almuerzo de lunes a viernes 21,50 €

Nits, cap de setmana i festius / Noches, fin de semana y festivos 23,50 €

Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona 1,50 €

Menú sota reserva de mínim 48 hores / Menú bajo reserva de mínimo 48 horas

IVA VIGENT INCLÒS / IVA VIGENTE INCLUIDO

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir

✓ Aquests plats estan adaptats per a persones vegetarianes (no carn, no peix). Si vostè és una persona vegana, consulti al personal

El menú inclue pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir

✓ Estos platos están adaptados para personas vegetarianas (no carne, no pescado). Si es usted una persona vegana, consulte al personal



gluten crustacis ous peix cacauets soia làctics f. closca api mostassa sèsam sulfits moluscs tramusos



Vins Blancs/ Vinos Blancos		Vins Rosats/ Vinos Rosados	
Masia La Sala D.O. Penedès Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay	11,00 €	Masia La Sala D.O. Penedès Merlot, Sumoll, Tempranillo	11,00 €
AT Roca Costers D.O. Penedès Macabeu, Malvasia de Sitges	12,50 €	La Mar de Rosa D.O. Empordà Syrah, Sumoll	12,00 €
Atrium D.O. Penedès Chardonnay, Parellada	13,00 €	La Huella de Aitana (vi madur) D.O. Navarra Garnatxa Tinta	14,00 €
Vora la Mar D.O. Alella Pansa Blanca	14,00 €	Vins Negres / Vinos Tintos	
Més que paraules D.O. Pla de Bages Sauvignon blanc, Chardonnay, Picapoll	12,50 €	Masia La Sala 2018 D.O. Penedès Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnatxa	11,00 €
Blanc del Terrer (vi madur) D.O. Tarragona Macabeu	12,00 €	HMR Black 2016 D.O. Penedès Garnatxa Negra	15,00 €
Lo Cometa D.O. Terra Alta Garnatxa blanca	13,00 €	Laltre 2018 D.O. Costers del Segre Monastrell, Garnatxa Negra	12,00 €
La Surreal D.O. Empordà Chardonnay	12,00 €	Mas de Subirà 2018 D.O.Q. Priorat Garnatxa, Carinyena	18,00 €
Verdeo D.O. Rueda Verdejo	13,00 €	Malella 2015 D.O. Montsant Garnatxa, Syrah	18,00 €
Cava i Champagne / Cava y Champagne		Lledoner del Nord 2018 D.O. Empordà Lledoner	12,00 €
Mont Marçal Brut Nature Reserva D.O. Cava Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay	14,00 €	Desig Negre 2018 D.O. Catalunya Merlot, Garnatxa, Syrah, Ull de Llebre, Cabern	11,00 €
Delaflor D.O. Cava Macabeu, Xarel.lo, Parellada	13,00 €	Relatividad 2016 D.O.C. Rioja Garnatxa Tinta, Tempranillo	12,00 €
AT Roca Brut Reserva D.O. Cava Macabeo, Xarel.lo, Parellada	15,50 €	Orube 2018 D.O.C. Rioja Tempranillo, Garnatxa, Graciano	13,00 €
60x40 Brut Nature D.O. Cava Macabeo, Xarel.lo, Parellada	16,00 €	Celeste Roble 2020 D.O. Ribera del Duero Tempranillo	13,50 €
Sadurní Oliver Brut (Rosado) D.O. Cava Pinot Noir	15,00 €	Villachica Roble 2016 D.O. Toro Tinta de Toro	14,00 €
Paul Goerg Champagne Chardonnay, Pinot Noir	32,00 €	Pyjama 2018 D.O. Bierzo Mencía	16,00 €
		Las Mulas (100% agricultura ecológica) 2019 D.O. Valle Central (Chile) Cabernet Sauvignon	14,50 €