

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

Patatas bravas con alioli y salsa sriracha

4,75 €  

Croquetes de pernil ibèric

Croquetas de jam3n ibèrico

6,00 €    

Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva, piparres i picos
Queso curado de oveja con aceite de oliva, piparras y picos

6,50 €   

Entrants / Entrantes

Amanida d'enciams, crus i envinagrats

Ensalada de lechuaas, crudités v encurtidos

6,50 €  

Cèsar salad

César salad

8,50 €     

Amanida de tomàquet & síndria i cru de carbassó amb sardina confit i oli d'alfàbrega

Ensalada de tomate & sandía y crudité de calabacín con sardina confitada y aceite de albahaca

9,00 € 

Coca fina de rosbif de vedella amb tartar d'albergínia i formatge de cabra

Coca fina de rosbif de ternera con tartar de berenjena y queso de cabra

8,50 €   

Salmorejo amb picada

Salmoreio con picadillo

7,00 €   

Noodles de verdures, bolets i Heura amb salsa teriyaki

Noodles de verduras, setas y Heura con salsa teriyaki

9,00 €     

Peix i carn / Pescado y carne

Bacallà amb escalivat de pebrot vermell i emulsió de julivert

Bacalao con escalivada de pimiento rojo y emulsi3n de perejil

16,00 €  

Salmó amb cruixent de llavors, cous cous vegetal i maionesa de miso blanc

Salm3n con crujiante de semillas, cous cous vegetal y mayonesa de miso blanco

15,00 €     

"Tostada" de pollastre filat amb toc rabiut

"Tostada" de pollo hilado con un toque "rabioso"

11,50 €  

Pressa ibèrica amb cremós de cigrons i picada de mostassa

Presas ibèrica con cremoso de garbanzos y picadillo de mostaza

14,00 €  

Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas

17,00 €

Postres

Carrot cake amb anous i gelat d'ametlla

Carrot cake con nueces y helado de almendra

6,00 €    

Textures de xocolata

Texturas de chocolate

6,00 €    

Cheesecake de xocolata blanca i mermelada de fruits vermells

Cheesecake de chocolate blanco y mermelada de frutos rojos

6,00 €    

logurt grec amb poma al forn i granola

Yogurt griego con manzana al horno y granola

5,00 €  


Plat de fruita del temps

Plato de fruta del tiempo


5,00 € 

Menú =	1	1	1	Dinars de dilluns a divendres / Almuerzos de lunes a viernes	21,50 €
				Dinar caps de setmana i festius / Fines de semana i festivos	24,00 €
				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 vostè 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 €

Plats / Platos

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 o sopa freda del dia <i>Crema o sopa fría del día</i>	6,50 € ✓
Tagliatelle amb salsa de tomàquet i Parmesà <i>Tagliatelle con salsa de tomate y Parmesano</i>	8,00 €
Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses <i>Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas</i>	17,00 €

Postres

Iogurt grec amb mermelada de fruits vermells <i>Yogur griego con mermelada de frutos rojos</i>	5,00 € ✓
Textures de xocolata <i>Texturas de chocolate</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 de tomàquet & síndria i cru de carbassó amb sardina confit i oli d'alfàbrega
Ensalada de tomate & sandía y cruditè de calabacín con sardina confitada y aceite de albahaca
Coca fina de rosbif de vedella amb tartar d'albergínia i formatge de cabra
Coca fina de rosbif de ternera con tartar de berenjena y queso de cabra
Salmorejo amb picada
Salmorejo con picadillo



Per a seguir / Para seguir

Salmó amb cruixent de llavors, cous cous vegetal i maionesa de miso blanc
Salmón con crujiente de semillas, cous cous vegetal y mayonesa de miso blanco
Bacallà amb escalivat de pebrot vermell i emulsió de julivert
Bacalao con escalivada de pimiento rojo y emulsión de perejil
Pressa ibèrica amb cremós de cigrons i picada de mostassa
Presas ibéricas con cremoso de garbanzos y picadillo de mostaza
Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses
Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas



Per a acabar / Para acabar

Textures de xocolata
Texturas de chocolate
Carrot cake amb anous i gelat d'ametlla
Carrot cake con nueces y helado de almendra
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				25,00 €
	Nits, cap de setmana i festius / Noches, fin de semana y festivos				27,50 €
	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 inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). 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 Suvignon, 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 €