

Servei de dinar / Servicio de almuerzo

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

**Patates braves amb allioli i salsa picant**

*Patatas bravas con alioli y salsa picante*

5,00 € 

**Croquetes de pernil ibèric**

*Croquetas de jamón ibérico*

6,00 €     

**Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva**

*Queso curado de oveja con aceite de oliva*

7,50 €   

**Entrants / Entrantes**

**Amanida d'enciams, crus i envinagrats**

*Ensalada de lechugas, crudités v encurtidos*

6,50 €  

**Cèsar salad**

*César salad*

8,50 €      

**Amanida de bacallà esqueixat amb taronja, mongeta verda i oli d'ametlla crua**

*Ensalada de bacalao desmizado con naranja, judías verdes y aceite de almendra cruda*

8,50 €  

**Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de verdures i festucs**

*Carpaccio de manitas de cerdo con vinagreta de verduras y pistacho*

7,00 €  

**Carbassa rostida, cole kale amb crema de formatge de cabra i picada de llavors**

*Calabaza asada. cole kale con crema de queso de cabra v picadillo de semillas*

7,50 €   

**Macarrons de rostir a la catalana**

*Macarrones de asado a la catalana*

8,50 €     

**Peix i carn / Pescado y carne**

**Bacallà al forn amb Caponata Siciliana**

*Bacalao al horno con Caponata Siciliana*

13,50 €    

**Embolic de llobarro y verdura (suplement de 4,00€ al menú)**

*Trenza de lubina y verdura (suplemento de 4,00€ en el menú)*

16,50 €    

**Pilotes amb bolets**

*Albóndigas con setas*

11,00 €      

**Galta de vedella amb salsa de vi negre i cremós de moniato**

*Carrillera de ternera con salsa de vino tinto v cremoso de boniato*

12,50 €  

**Melós de xai amb carxofes i allioli (suplement de 3,00€ al menú)**

*Meloso de cordero con alcachofas y alioli (suplemento de 3,00€ en el menú)*

14,50 €   

**Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses (suplement de 4,00€ al menú)**

*Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas (suplemento de 4,00€ en el menú)*

16,50 €

**Postres**

**Crema de xocolata negra, sorra de brownie i escuma de llet**

*Crema de chocolate negro, arena de brownie v espuma de leche*

6,00 €     

**Poma caramelitzada i escuma de crema catalana**

*Manzana caramelizada y espuma de crema catalana*

6,00 €   

**Parfait de coco amb crema de vainilla**

*Parfait de coco con crema de vainilla*

6,00 €    

**logurt grec amb poma al forn i granola**

*Yoaar arieao con manzana al horno v arandola*

5,50 €   

**Plat de fruita del temps**


*Plato de fruta del tiempo*

6,00 € 


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 €

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 Sol·liciti al personal de sala la carta d'al·lèrgens.

El menú incluye 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 Solicite al personal de sala la carta de alérgenos.



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

**Per a picar / Para picar**

<b>Patates braves amb allioli i salsa picant</b> <i>Patatas bravas con alioli y salsa picante</i>	5,00 € ✓
<b>Croquetes de pernil ibèric</b> <i>Croquetas de jamón ibérico</i>	6,00 €
<b>Ració de patates fregides</b> <i>Ración de patatas fritas</i>	3,50 € ✓
<b>Didals de pollastre cruixent amb salsa barbacoa</b> <i>Fingers de pollo crujiente con salsa barbacoa</i>	8,50 €
<b>Mixte polar de pernil york i formatge gruyere</b> <i>Mixto polar de jamón york y queso gruyere</i>	7,50 €
<b>Pulled pork amb pa de brioche</b> <i>Pulled pork con pan de brioche</i>	8,50 €
<b>Hamburguesa de vedella amb enciam, tomàquet i formatge cheddar</b> <i>Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate y queso cheddar</i>	9,50 €
<b>Hamburguesa vegetariana amb enciam i tomàquet</b> <i>Hamburguesa vegetariana con lechuga y tomate</i>	9,50 € ✓
<b>Flammkuchen</b> <i>Flammkuchen</i>	6,00 €

**Plats / Platos**

<b>Amanida d'enciams, crus i envinagrats</b> <i>Ensalada de lechugas, crudités y encurtidos</i>	6,50 € ✓
<b>Cèsar salad</b> <i>César salad</i>	8,50 €
<b>Crema del dia amb llavors i cruixent de pa</b> <i>Crema de día con semillas y crujiente de pan</i>	6,50 € ✓
<b>Macarrons amb salsa de tomàquet i Parmesà</b> <i>Macarrones con salsa de tomate y Parmesano</i>	8,00 €
<b>Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas</i>	16,50 €

**Postres**

<b>logurt grec amb poma al forn i granola</b> <i>Yogur griego con manzana al horno y granola</i>	5,50 € ✓
<b>Crema de xocolata negra, sorra de brownie i escuma de llet</b> <i>Crema de chocolate negro, arena de brownie y espuma de leche</i>	6,00 € ✓
<b>Plat de fruita del temps</b> <i>Plato de fruta del tiempo</i>	6,00 € ✓

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 picant  
*Patatas bravas con alioli y salsa picante*  
Croquetes de pernil ibèric  
*Croquetas de jamón ibérico*  
Olives xucladits  
*Aceitunas chupaditos*



Per a començar / Para empezar

Cèsar salad  
*César salad*  
Amanida de bacallà esqueixat amb taronja, mongeta verda i oli d'ametlla crua  
*Ensalada de bacalao desmigado con naranja, judías verdes y aceite de almendra cruda*  
Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de verdures i festucs  
*Carpaccio de manitas de cerdo con vinaigreta de verduras y pistacho*  
Carbassa rostida, cole kale amb crema de formatge de cabra i picada de llavors  
*Calabaza asada, cole kale con crema de queso de cabra y picadillo de semillas*



Per a seguir / Para seguir

Bacallà al forn amb Caponata Siciliana  
*Bacalao al horno con Caponata Siciliana*  
Pilotes amb bolets  
*Albóndigas con setas*  
Galta de vedella amb salsa de vi negre i cremós de moniato  
*Carrillera de ternera con salsa de vino tinto y cremoso de boniato*  
Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses  
*Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas*



Per a acabar / Para acabar

Crema de xocolata negra, sorra de brownie i escuma de llet  
*Crema de chocolate negro, arena de brownie y espuma de leche*  
Parfait de coco amb crema de vainilla  
*Parfait de coco con crema de vainilla*  
Plat de fruita del temps  
*Plato de fruta del tiempo*



Menú =	Inclòs/Incluido	1	1	1
<b>Preu del menú de grups laborables, caps de setmana i festius</b>				<b>31,00 €</b>
Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona				<b>1,50 €</b>
<b>Menú sota reserva de mínim 48 hores / Menú bajo reserva de mínimo 48 horas</b>				
<small>IVA VIGENT INCLÒS / 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 vegetarians (no carn, no peix). Si vostè és una persona vegana, consulti al personal

El menú incluye 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. cloaca api mostassa sèsam sulfits moluscs tramusos

Vins Blancs/ Vinos Blancos		Vins Rosats/ Vinos Rosados	
<b>Masia Hill</b> D.O. Penedès Xarel.lo, Macabeu	<b>11,00 €</b>	<b>Masia Hill</b> D.O. Penedès Tempranillo, Monastrell	<b>11,00 €</b>
<b>AT Roca Costers</b> D.O. Penedès Macabeu, Malvasia de Sitges	<b>12,50 €</b>	<b>Terra de Pau</b> D.O. Catalunya Carinyena, Garnatxa Negra, Syrah	<b>11,75 €</b>
<b>Atrium</b> D.O. Penedès Chardonnay, Parellada	<b>13,00 €</b>	<b>Nuviana</b> S/D.O. Valle de Cinca Cabernet Sauvignon, Tempranillo	<b>11,50 €</b>
<b>Naiada</b> D.O. Penedès Xarel.lo, Moscatell	<b>12,50 €</b>	Vins Negres / Vinos Tintos	
<b>Drac Màgic</b> D.O. Costers del Segre Sauvignon blanc, Macabeu	<b>12,50 €</b>	<b>Masia Hill 2020</b> D.O. Penedès Tempranillo	<b>11,00 €</b>
<b>Raimat Chardonnay</b> D.O. Costers del Segre Chardonnay	<b>15,50 €</b>	<b>Clot dels Oms 2017</b> D.O. Penedès Carinyena, Tempranillo	<b>15,00 €</b>
<b>La Surreal</b> D.O. Empordà Chardonnay	<b>12,00 €</b>	<b>Naiada 2018</b> D.O. Penedès Merlot, Cabernet Sauvignon	<b>12,00 €</b>
<b>Flor Innata</b> D.O. Rueda Verdejo	<b>13,00 €</b>	<b>Laltre 2020</b> D.O. Costers del Segre Monastrell, Garnatxa Negra	<b>12,00 €</b>
<b>Verdeo</b> D.O. Rueda Verdejo	<b>14,00 €</b>	<b>Mas de Subirà 2018</b> D.O.Q. Priorat Garnatxa, Carinyena	<b>18,00 €</b>
Cava i Champagne / Cava y Champagne		<b>Malella 2015</b> D.O. Montsant Garnatxa, Syrah	<b>18,00 €</b>
<b>Mont Marçal Brut Nature Reserva</b> D.O. Cava Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay	<b>14,00 €</b>	<b>Desig Negre 2020</b> D.O. Catalunya Merlot, Garnatxa, Syrah, Ull de Llebre, Cabern	<b>11,00 €</b>
<b>Anna de Codorniu Brut</b> D.O. Cava Chardonnay, Macabeu, Xarel.lo, Parellada	<b>15,00 €</b>	<b>Solar Viejo 2019</b> D.O.C. Rioja Tempranillo	<b>12,00 €</b>
<b>AT Roca Brut Reserva</b> D.O. Cava Macabeo, Xarel.lo, Parellada	<b>15,50 €</b>	<b>Orube 2018</b> D.O.C. Rioja Tempranillo, Garnatxa, Graciano	<b>13,00 €</b>
<b>Privat Brut Nature</b> D.O. Cava Chardonnay, Macabeo, Pansa Blanca, Parellada	<b>17,50 €</b>	<b>Celeste Roble 2020</b> D.O. Ribera del Duero Tempranillo	<b>13,50 €</b>
<b>Sadurní Oliver Brut (Rosado)</b> D.O. Cava Pinot Noir	<b>15,00 €</b>	<b>Villachica Roble 2016</b> D.O. Toro Tinta de Toro	<b>14,00 €</b>
<b>Paul Goerg</b> Champagne Chardonnay, Pinot Noir	<b>32,00 €</b>	<b>Pyjama 2018</b> D.O. Bierzo Mencía	<b>16,00 €</b>
		<b>Las Mulas (100% agricultura ecológica) 2021</b> D.O. Valle Central (Chile) Cabernet Sauvignon	<b>14,50 €</b>

White Wines/ Vin Blanc		Rose's Wines/ Vin Attractant	
<b>Masia Hill</b> D.O. Penedès Xarel.lo, Macabeu	11,00 €	<b>Masia Hill</b> D.O. Penedès Tempranillo, Monastrell	11,00 €
<b>AT Roca Costers</b> D.O. Penedès Macabeu, Malvasia de Sitges	12,50 €	<b>Terra de Pau</b> D.O. Catalunya Carinyena, Garnatxa Negra, Syrah	11,75 €
<b>Atrium</b> D.O. Penedès Chardonnay, Parellada	13,00 €	<b>Nuviana</b> S/D.O. Valle de Cinca Cabernet Sauvignon, Tempranillo	11,50 €
<b>Naiada</b> D.O. Penedès Xarel.lo, Moscatell	12,50 €	Red Wine / Vin Rouge	
<b>Drac Màgic</b> D.O. Costers del Segre Sauvignon blanc, Macabeu	12,50 €	<b>Masia Hill</b> 2020 D.O. Penedès Tempranillo	11,00 €
<b>Rimat Chardonnay</b> D.O. Costers del Segre Chardonnay	15,50 €	<b>Clot dels Oms</b> 2017 D.O. Penedès Carinyena, Tempranillo	15,00 €
<b>La Surreal</b> D.O. Empordà Chardonnay	12,00 €	<b>Naiada</b> 2018 D.O. Penedès Merlot, Cabernet Sauvignon	12,00 €
<b>Flor Innata</b> D.O. Rueda Verdejo	13,00 €	<b>Laltre</b> 2020 D.O. Costers del Segre Monastrell, Garnatxa Negra	12,00 €
<b>Verdeo</b> D.O. Rueda Verdejo	13,00 €	<b>Mas de Subirà</b> 2018 D.O.Q. Priorat Garnatxa, Carinyena	18,00 €
Cava & Champagne / Cava & Champagne		<b>Malella</b> 2015 D.O. Montsant Garnatxa, Syrah	18,00 €
<b>Mont Marçal Brut Nature Reserva</b> D.O. Cava Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay	14,00 €	<b>Desig Negre</b> 2020 D.O. Catalunya Merlot, Garnatxa, Syrah, Ull de Llebre, Cabern	11,00 €
<b>Anna de Codorniu Brut</b> D.O. Cava Chardonnay, Macabeu, Xarel.lo, Parellada	15,00 €	<b>Solar Viejo</b> 2019 D.O.C. Rioja Tempranillo	12,00 €
<b>AT Roca Brut Reserva</b> D.O. Cava Macabeo, Xarel.lo, Parellada	15,50 €	<b>Orube</b> 2018 D.O.C. Rioja Tempranillo, Garnatxa, Graciano	13,00 €
<b>Privat Brut Nature</b> D.O. Cava Chardonnay, Macabeo, Pansa Blanca, Parellada	17,50 €	<b>Celeste Roble</b> 2020 D.O. Ribera del Duero Tempranillo	13,50 €
<b>Sadurní Oliver Brut (Rosado)</b> D.O. Cava Pinot Noir	15,00 €	<b>Villachica Roble</b> 2016 D.O. Toro Tinta de Toro	14,00 €
<b>Paul Goerg</b> Champagne Chardonnay, Pinot Noir	32,00 €	<b>Pyjama</b> 2018 D.O. Bierzo Mencía	16,00 €
		<b>Las Mulas (100% agricultura ecológica)</b> 2021 D.O. Valle Central (Chile) Cabernet Sauvignon	13,50 €