

ENTRANTS/ ENTRANTES

Ceviche de tonyina amb llet de tigre tropical

Ceviche de atún con leche de tigre tropical

Hummus de remolatxa amb verdures de temporada, vinagreta de curri i ruca

Hummus de remolacha con verduras de temporada, vinagreta de curry y rúcula

Pasta rigatoni amb salsa bolonyesa

Pasta rigatoni con salsa boloñesa

Albergínia fregida farcida de formatge mozzarella, amb salsa de tomàquet cherry

Berenjena frita rellena de queso mozzarella, con salsa tomate cherry

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Sant Pere en tempura amb salsa romesco i amanida de daikon

San Pedro en tempura con salsa romesco y ensalada de daikon

Orada amb cremós d'api-rave, bimi i oli de kimchi

Dorada con cremoso de celeri, bimi y aceite de kimchi

Agulla de porc a baixa temperatura amb salsa de mostassa i bolets

Aguja de cerdo a baja temperatura con salsa mostaza y setas

Entranya amb salsa chimichurri i patates primor

Entraña con salsa chimichurri y patatas primor

POSTRES

Pastís de poma amb gelat de vainilla

Apple pie con helado de vainilla

Macedònia de fruites de temporada

Macedonia de frutas de temporada

logurt amb cremós de mango i granola

Yogurt con cremoso de mango y granola

Pa, aigua i cafè / Pan, agua y café

28€ preu per persona / precio por persona

Menú reduït: a escollir plat, postre, cafè, pa i aigua

Menú reducido: a elegir plato, postre, café, pan y agua

17€ preu per persona / precio por persona

STARTERS / ENTRÉES

Tuna ceviche with tropical tiger's milk

Ceviche de thon au lait de tigre tropical

Beetroot hummus with seasonal vegetables, curry vinaigrette and rocket

Houmous de betterave avec légumes de saison, vinaigrette au curry et roquette

Rigatoni pasta with Bolognese sauce

Pâtes rigatoni à la sauce bolognaise

Fried aubergine stuffed with mozzarella cheese, with cherry tomato sauce

Aubergine frite farcie à la mozzarella, sauce aux tomates cerises

MAIN COURSE / PRINCIPAUX

Tempura John Dory with romesco sauce and daikon salad

Saint-Pierre en tempura, sauce romesco et salade de daikon

Sea bream with celeriac purée, tenderstem broccoli and kimchi oil

Daurade avec crémeux de céleri-rave, bimi et huile de kimchi

Slow-cooked pork shoulder with mustard sauce and mushrooms

Échine de porc cuite à basse température, sauce moutarde et champignons

Skirt steak with chimichurri sauce and baby potatoes

Onglet de bœuf, sauce chimichurri et pommes de terre grenaille

DESSERTS

Apple pie with vanilla ice cream

Tarte aux pommes avec glace à la vanille

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Yogurt with creamy mango and granola

Yaourt, crémeux de mangue et granola

Bread, water and coffee / Pain, eau et café

28€ price per person / prix par personne

Reduced Menu: choice of main course, dessert, coffee, bread and water

Menu réduit: au choix, plat principal, dessert, café, pain et eau

17€ price per person / prix par personne