

# MENU

13.00 - 16.00 · 20.00 a 23.00 h

## Los entrantes de temporada

Els entrants de temporada · Seasonal starters · *Les entrées saisonnières*

<p><b>Ensalada de tomates ecológicos y aguacate con langostinos y vinagreta de pistacho.</b> Amanida de tomàquets ecològics amb alvocat, llagostins i vinagreta de festucs. Organic tomato salad with avocado, shrimp and pistachio vinaigrette. <i>Salade de tomates bio, avocat, gambas et vinaigrette de pistache.</i></p>	<p><b>14,00 €</b></p>	<p><b>Jamon ibérico reserva especial MRB con coca de cristal, tomate de colgar y aceite extra virgen.</b> Pernil ibèric reserva especial de MRB amb coca de vidre, tomaquet de penjar i oli d'oliva extra verge. Iberian ham MRB reserve with glazed coca flatbread, tomatoes and extra virgin olive oil. <i>Jambon ibérique, réserve spéciale MRB, pain frotté à la tomate huile d'olive vierge extra.</i></p>	<p><b>26,00 €</b></p>
<p><b>Arroz caldoso con sepia, rape y alitas de pollo.</b> Arrós caldós de sèpia, rap i aletes de pollastre. Risotto with cuttlefish, monkfish and chicken wings. <i>Risotto de seiche, lotte et ailes de poulet.</i></p>	<p><b>16,00 €</b></p>	<p><b>Wok de verduras con fideos soba, calamares, pollo y col Kale y bimi.</b> Wok de verdures amb fideus soba, calamars, pollastre, col kale i bimi. Vegetable and soba noodle wok with squid, chicken, kale and bimi broccoli. <i>Wok de légumes, nouilles soba, calamars, poulet, chou kale et brocoli-bimi.</i></p>	<p><b>14,50 €</b></p>
<p><b>Nuestra ensalada cesar con cogollos, pollo crujiente, anchoa y queso parmesano.</b> La nostra amanida Cesar amb cabdells, pollastre cruixent, anxoves i parmesà. Our cesar salad with lettuce hearts, crunchy chicken, anchovies and parmesan cheese. <i>Notre salade César avec cœurs de laitue, poulet croustillant, anchois et parmesan.</i></p>	<p><b>14,00 €</b></p>	<p><b>Ensalada de straciatella de burrata, tomate marinado, alcaparrones, aceituna negra y rúcula.</b> Amanida d'straciatella de burrata amb tomàquet marinat, tàperes, olives negres i ruca. Burrata straciatella salad with marinated tomatoes, capers, Kalamata olives and rocket. <i>Salade de straciatella de burrata, tomates marinées, câpres, olives noires et roquette.</i></p>	<p><b>14,50€</b></p>
<p><b>Gazpacho tradicional con sardina ahumada, aguacate y remolacha asada.</b> Gaspaxo amb sardina fumada, alvocat i remolatxa. Traditional chilled gazpacho soup with smoked sardine, avocado and roasted beetroot. <i>Gazpacho traditionnel avec sardine fumée, avocat et betterave rôtie.</i></p>	<p><b>10,25 €</b></p>	<p><b>Troffie con pesto rojo, verduras asadas y queso Idiazabal.</b> Troffie amb pesto vermell, verdures rostides i formatge Idiazabal. Troffie pasta with red pesto, roasted vegetables and smoked Idiazabal cheese. <i>Trofies au pesto rouge, légumes rôties et fromage fumé idiazabal.</i></p>	<p><b>14,00 €</b></p>
<p><b>Carpaccio de ternera con queso parmesano, rúcula, vinagreta cremosa de mostaza y huevos de codorniz empanados.</b> Carpaccio de vedella amb formatge parmesà, ruca, vinagreta cremosa de mostassa i ous de guatlla arrebossats. Meat carpaccio with parmesan cheese, rocket, creamy mustard vinaigrette and breaded quail eggs. <i>Carpaccio de veau au parmesan, roquette, vinaigrette crémeuse à la moutarde et œufs de caille panés.</i></p>	<p><b>12,50 €</b></p>	<p><b>Spaguettini al huevo con una carbonara de verdad, guanciale, queso pecorino romano y pimienta negra.</b> Spaghetti a l'ou amb una carbonara de veritat, guanciale, formatge pecorino romà i pebre negre. Spaguettini with egg and a real carbonara, guanciale, pecorino romano cheese and black pepper. <i>Spaghetti aux œufs avec une vraie carbonara, guanciale, fromage pecorino romano et poivre noir.</i></p>	<p><b>13,50 €</b></p>

# MENU

13.00 - 16.00 · 20.00 a 23.00 h

## Los platos principales de pescado y carne

Els plats principals de peix i carn

Meat and fish main courses · *Plats principaux à base de poisson et de viande*

**Pescado de la lonja con verduras a la parrilla y patata al vapor.** 17,50 €

Peix de la Llotja de Vilanova amb verdures a la graella i patata al vapor.

Catch of the day with grilled vegetables and steamed potatoes.

*Poisson du jour avec légumes à la plancha et pomme de terre vapeur.*

**Pulpo a la parrilla con puré rústico de patata, pimentón de la Vera y encurtidos** 19,00 €

Pop a la graella amb puré rústic de patates, pebre vermell de la Vera i encurtits.

Grilled octopus with mashed potatoes, paprika and pickles.

*Poulpe grillé, écrasée de pommes de terre, paprika et pickles.*

**Lubina con salsa thai, langostinos, espárragos verdes y patata violeta.** 20,00 €

Llobarro amb salsa thai, llagostins, espàrrecs verds i patata violeta.

Sea bass with thai sauce, prawns, green asparagus and purple potato.

*Loup de mer à la sauce thaïlandaise, crevettes, asperges vertes et pomme de terre violette.*

**Solomillo de ternera con salsa Café de París, vegetales de temporada y puré de patata Ratte.** 22,00 €

Filet de vedella amb salsa café de París, verdures de temporada i puré de patata ratte.

Veal tenderloin with café de París sauce, seasonal vegetables and ratte potatoe puree.

*Filet de boeuf, sauce café de Paris, légumes de saison et purée de pommes de terre ratte.*

**Pechuga de pintada con hinojo, brotes de espinaca, tirabeques y aceite de cítricos.** 16,50 €

Pit de pintada amb fonoll, fulles tendres d'espínacs, tirabecs i oli de cítrics.

Roasted Guinea fowl breast with fennel, spinach, snow peas and citrus oil.

*Poitrine de pintade avec fenouil, pousses d'épinards, pois gourmands et huile de citriques.*

**Carré de cordero asado en costra de finas hierbas con puré de berenjena, tomate asado y chalotas glaseadas.** 20,50 €

Costellar de xai en costar de fines herbes amb puré d'aberginia, tomàquet rostit i escalunyes glaçejades.

Rack of lamb in a crust of fresh herbs, eggplant puree, roasted tomato and glazed shallots.  
*Carré d'agneau en croute de fines herbes, purée d'aubergine, tomate rôtie et échalottes braisées.*

## Los postres y dulces

Els postres i dolços

Desserts and sweets

*Desserts et sucreries*

**Los vasitos de nuestro chef de pasteleria** 4,00 €/ud.

Els gotets variats del nostre xef de pastisseria

Choice of our Home made pastries

*Assortiment de verrines de notre chef pâtissier*

