

# A. MENÚ EXECUTIU

MENÚ EJECUTIVO - EXECUTIVE MENU

De Dilluns a Divendres migdia

De Lunes a Viernes al mediodía - From Monday to Friday at midday

## 23€

I.V.A. Inclòs | I.V.A. Incluido | I.V.A. Included

26€ IVA inclòs a la terrassa  
26€ IVA incluido en la terraza  
26€ VAT included on terrace



Cat | Cast | Eng

### PRIMER PLAT (a triar)

PRIMER PLATO (a elegir)  
FIRST DISH (to choose)



**Amanida temperada de formatge cabra, fruits vermells confitats, còctel de fruita seca i vinagreta de mostassa**  
Ensalada templada de queso de cabra, frutos rojos confitados, cóctel de frutos secos y vinagreta de mostaza  
*Goat cheese salad with red fruit coulis, mixed nuts and mustard vinaigrette*



**Graellada de verdures de temporada acompanyada de salsa romesco**  
Parrillada de verduras de temporada acompañada de salsa romesco  
*Grilled seasonal vegetables with romesco sauce*



**Sopa de pescador amb aroma d'anís (tardor-hivern)**  
Sopa del Pescador con aroma de anís (otoño-invierno)  
*Fisherman's soup (Autumn-Winter)*



**Gaspatxo clàssic amb els seus crostons (primavera-estiu)**  
Gazpacho clásico con sus picatostes (primavera-verano)  
*Classic gazpacho with croutons (spring-summer)*



**Musclos a la marinera**  
Mejillones a la marinera  
*Mussels marinière*



**Patates braves cabrejades**  
Patatas bravas cabreadas  
*Spicy fried potatoes*



**Xanquets amb ou estrellat, xistorra i oli de tòfona negra**  
Chanquetes con huevo estrellado, chistorra y aceite de trufa negra  
*Whitebait with fried egg, chistorra and black truffle oil*

### SEGON PLAT (a triar)

SEGUNDO PLATO (a elegir)  
SECOND DISH (to choose)



**Arròs negre**  
Arroz negro  
*Black Rice*



**Paella de peix i marisc**  
Paella de pescado y marisco  
*Fish and seafood paella*



**Fideuà**  
Fideuà  
*Fideua*



**Arròs melós de ceps, carxofes i espàrrecs**  
Arroz meloso de ceps, alcachofas y espárragos  
*Creamy rice with porcini mushrooms, artichokes and green asparagus*



**Llom d'orada a la graella sobre patates confitades i oli de cítrics**  
Lomo de dorada a la parrilla sobre patatas confitadas y aceite de cítricos  
*Grilled gilthead bream fillet on potato confit and citrus oil*



**Roast beef de llom de bou acompanyat de shitake, salsa ratafia i patates fregides de la casa**  
Roastbeef de lomo bajo acompañado de shitake confitados, salsa ratafia y patatas fritas de la casa  
*Roast beef striploin, garnished with shiitake mushroom confit, ratafia herbal liqueur sauce and homemade fries*

**\* Per racions individuals preguntat al seu cambrer**  
\* Para raciones individuales pregunte a su camarero  
\* For individual portions ask your waiter

### POSTRES (a triar)

POSTRE (a elegir)  
DESSERT (to choose)



**Crema catalana**  
Crema catalana  
*Catalan custard*



**Pastís Sacher**  
Tarta Sacher  
*Sacher Torte*



**Sorbet de llimona**  
Sorbete de limón  
*Lemon Sorbet*

### BEGUDES

BEBIDAS  
DRINKS

**Una consumició per persona d'aigua, refresc, copa de vi o cervesa. Cafè o infusió inclòs.**  
Una consumición por persona de agua, refresco, copa de vino o cerveza.  
Café o infusión incluido.  
*A Glass of beer, wine mineral water or a soft drink is included with the menu. Coffee and infusion also included.*

VI NEGRE / VINO TINTO / RED WINE

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROSÉ WINE

VI BLANC / VINO BLANCO / WHITE WINE

**AL·LÈRGENS**  
Alérgenos  
Allergens



GLUTEN  
Gluten  
Gluten



CRUSTACIS  
Crustáceos  
Crustaceans



OUS  
Huevos  
Eggs



PEIX  
Pescado  
Fish



FRUITS SECS  
Frutos Secos  
Nuts



AP  
Apio  
Celery



MOSTASSA  
Mostaza  
Mustard



MOL·LUSCS  
Moluscos  
Molluscs



CACAUETS  
Cacahuets  
Peanuts



SOJA  
Soja  
Soya



LÀCTICS  
Lácteos  
Lactose



TRAMUSSOS  
Altramuces  
Lupins



GRA DE SÈSAM  
Granos de Sésamo  
Sesame Seeds



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  
Dióxido de Azufre y Sulfitos  
Sulfur Dioxide and Sulfitos

**Arenal.**



Si té dubtes sobre els al·lèrgens preguntat al seu cambrer - Si tiene dudas sobre los alérgenos pregunte a su camarero - If you have any questions about allergens ask your waiter