



## Entrants ( Starters )

<i>Embolcall de mil fulls amb formatge de cabra i sorbet de verdures i citrics</i> (puff pastry with goat cheese and vegetables and citrics sorbet)	<b>11,50</b>
<i>Amanida de l'Òpera</i> (Òpera salad)	<b>8,00</b>
<i>Amanida amb meló, espàrrecs blancs i pernil</i> (Salad with melon, asparagus and ham)	<b>9,80</b>
<i>Amanida amb carpaccio de pinya, melmelada d'aranyons i pernil d'ànec</i> (Salad with pineapple carpaccio, sloe jam and duck ham)	<b>9,80</b>
<i>Amanida tèbia de formatge de Brie amb bacon i nous</i> (Brie salad with bacon and nuts)	<b>11,00</b>
<i>Foie micuit amb pera caramel•litzada</i> (Foie gras cuit with caramelised pear)	<b>14,60</b>
<i>Pernil ibèric i torrades amb tomàquet</i> (Ibèric ham and toasts with tomato)	<b>14,50</b>
<i>Canalons de pagès</i> (Cannelloni)	<b>7,10</b>
<i>Saltejat de pasta fresca amb ceps i olivada</i> (Sautéed of fresh pasta with mushrooms and olives sauce)	<b>9,60</b>
<i>Cruixent de mongeta, pastanaga, porro i gambes</i> (Crunchy of beans, carrot, leek and prawns)	<b>10,00</b>
<i>Trinxat de la Cerdanya</i> (cabbage and potato stew)	<b>8,50</b>
<i>Cremós de patata amb tòfona</i> (Creamy potato with truffle)	<b>9,80</b>
<i>Sopa de rossinyols i verdures</i> (Chanterelles and vegetable soup)	<b>8,50</b>



## Els arrossos (Rices)

<i>Paella mixta (mínim 2 persones)</i> (Mixed paella (minimum 2 persons))	12,50
<i>Arròs negre (mínim 2 persones)</i> (Black rice (minimum 2 persons))	10,50
<i>Risotto de musclos i ceps</i> (Risotto of mussels and mushrooms)	11,50
<i>Risotto de gambes</i> (Prawn risotto)	11,50
<i>Arròs a banda amb all i oli</i> (Rice with all i oli sauce)	10,00
<i>Arròs caldós de llefantol</i> (Rice with lobster)	19,00

## Les cassoles (Casserole)

<i>Cassoleta de rap i marisc</i> (Angler fish and shellfish casserole)	15,00
<i>Cassoleta lluç a la marinera amb cloïses</i> (Hake à la marinère with clams casserole)	11,50
<i>Sarsuela</i> (fish and shellfish stew)	23,00
<i>Cassoleta de musclos i gambes a la marinera</i> (Mussels and shrimp casserole à la marinère)	12,60
<i>Cassoleta occitana</i> (Occitan casserole)	9,60



## Les carns (Meat)

<i>Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto</i> (Fillet of beef with foie gras and Oporto sauce)	<b>19,00</b>
<i>Ànec del Penedès amb prunes, pinyons i pera al vi</i> (Penedès duck with prunes, pine nuts and wined pear)	<b>9,00</b>
<i>Pollastre al cava i espàrrecs verds</i> (Chicken cava and asparagus greens)	<b>8,50</b>
<i>Entrecot al gust (pebre vert, roquefort, whisky)</i> (Entrecote (pepper green, roquefort or whisky sauce))	<b>18,50</b>
<i>Medallons de filet de porc flamejats amb all i julivert</i> (Medallions of pork tenderloin flambéed with garlic and parsley)	<b>10,50</b>
<i>Escalopins a la crema de ceps</i> (Scaloppine in mushroom sauce)	<b>15,50</b>

## Els peixos (Fish)

<i>Rap confitat amb oli de ceba</i> (Angler fish with onion oil)	<b>16,00</b>
<i>Bacallà a la mousselina d'all i espinacs a la catalana</i> (Cod mousseline garlic and spinach catalan)	<b>15,50</b>
<i>Llenguado a la taronja i ametlles</i> (Sole à la orange and almonds)	<b>10,50</b>
<i>Salmó amb salsa d'avellanes i bolets</i> (Salmon with hazelnut sauce and mushrooms)	<b>10,00</b>
<i>Sípia ofegada a l'estil mariner</i> (Sepia à la marinère)	<b>10,00</b>
<i>Llobarro al forn amb patates confitades al romani</i> (Baked sea bass with confit potatoes rosemary)	<b>11,50</b>

## Les postres (Desserts)



<i>Creps de nata i xocolata</i> (Crepes with cream and chocolate)	4,00
<i>Pinya natural</i> (Pineapple)	3,75
<i>Brownie de xocolata amb gelat de vainilla</i> (Chocolate brownie with vanilla ice cream)	5,30
<i>Pastis de formatge amb coulis de maduixa</i> (Cheesecake with strawberry coulis)	5,30
<i>Lioneses de nata amb xocolata calenta</i> (Cream profiteroles with hot chocolate)	5,30
<i>Trufes de xocolata negra</i> (Dark chocolate truffles)	5,50
<i>Valencianet (suc de taronja, gelat de vainilla)</i> (Orange juice and vanilla ice cream)	5,50
<i>Sorbets de mandarina, poma verda, llimona o gerds</i> (Mandarin, green apple, lemon or raspberry sorbet)	5,50
<i>Coulant de xocolata</i> (Chocolate coulant)	5,00
<i>Fruita del temps</i> (Fruit)	2,50
<i>Nyoca i moscatell</i> (Nuts and muscat)	4,00