

entrants – entrantes – *starters***Parmentier amb gambes**

Parmentier con gambas

14€

*Parmentier with gambas***Crema de bolets i tòfona**

Crema de setas y trufa

14€

*Cream of mushroom and truffle soup***Tortelloni amb ricotta i espinacs, salsa beurre blanc**

Tortelloni con ricotta y espinacas, salsa beurre blanc

10€/19€

*Tortelloni with ricotta and spinach, beurre blanc sauce***Bisque rica servida amb cua de rap**

Bisque rica servida con cola de rape

20€

*Rich bisque served with monkfish tail***Amanida barbacoa amb pernil d'ànec envellit**

Ensalada barbacoa con jamon de pato añejo

20€

*Barbecued salad with aged duck ham*plats principals – *main courses***Filet de vedella amb patata millefeuille i verdures del dia**

Filete de ternera con patata millojas y verduras del día

34€

*Filet steak with millefeuille potatoes and vegetables of the day***Pollastre de caçador amb patata espiral**

Pollo cazador con patata espiral

32€

*Hunter chicken with spiral potato***Terrina de xai amb pèsols a la barbacoa i nyoquis fregits**

Terrina de cordero con guisantes a la barbacoa y ñoquis fritos

32€

*Terrine of lamb with barbecued peas and fried gnocchi***Filet de salmó amb puré de moniato al ginebre**

Filete de salmón con puré de boniato al jengibre

28€

*Salmon filet with ginger sweet potato purée***Confit d'ànec amb patata espiral i col roja**

Confit de pato con patata espiral y col roja

26€

*Confit duck leg with spiral potato and red cabbage*postres – *desserts***Eton mess-ish**

Eton mess-ish

12€

*Eton mess-ish***Crumble de poma i crème anglaise**

Crumble de manzana y crème anglaise

10€

*Apple crumble with crème anglaise***Delicia de crispetes amb crumble de xocolata blanca**

Delicia de palomitas con crumble de chocolate blanco

14€

*Popcorn delight with white chocolate crumble***Xocolata, xocolata... i més xocolata!**

Chocolate, chocolate... ¡y más chocolate!

16€

Chocolate, chocolate... and more chocolate!