

PRIMEROS

Ensalada de cogollos con ventresca, cebolla roja, tomate seco y vinagreta de piñones

Amanida de cogolls amb ventresca, ceba vermella, tomàquet sec i vinagreta de pinyons
Little gem lettuce salad with tuna belly, red onion, sundried tomato and pine nut vinaigrette

Carpaccio de bacalao con romesco, escarola, oliva negra y pimiento asado

Carpaccio de bacallà amb romesco, escarola, oliva negra i pebrot escalivat
Cod carpaccio with romesco, escarole, black olive and roasted pepper

Setas de temporada salteadas con ajo y perejil, huevos fritos, butifarra del perol y jugo de carne

Bolets de temporada saltats amb all i julivert, ous ferrats, botifarra del perol i suc de carn
Seasonal mushrooms sautéed with garlic and parsley, fried eggs, butifarra del perol and meat jus

Salmón marinado con encurtidos hechos en casa y pan carasatu (Supl. +5 €)

Salmó marinat amb encurtits fets a casa i pa carasatu
Marinated salmon with homemade pickles and carasatu bread

SEGUNDOS

Fricandó tradicional con cuatro patatas

Fricandó tradicional amb quatre patates
Traditional fricandó with four potatoes

Corvina con wok de verduras y curry ligero de coco

Corvina amb wok de verdures i curri lleuger de coco
Meagre with vegetable wok and light coconut curry

Arroz meloso de pulpo a la parrilla con all i oli de pimentón

Arròs melós de pop a la brasa amb allioli de pebre vermell
Creamy rice with grilled octopus and paprika all i oli

Entrecot con patatas fritas y chimichurri (Supl. +5 €)

Entrecot amb patates fregides i chimichurri
Ribeye steak with French fries and chimichurri

POSTRES

Tarta Sara con cerezas en almíbar

Pastís Sara amb cireres en almívar
Sara cake with cherries in syrup

Nuestra pastelería del día

La nostra pastisseria del dia
Our pastry of the day

Cheesecake de Nocilla con su helado

Cheesecake de Nocilla amb el seu gelat
Nocilla cheesecake with its ice cream

Nuestro lemon pie servido al plato

El nostre lemon pie servit al plat
Our lemon pie served on the plate

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED
CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERVENA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS

ALÈRGENS

ALLERGENS



seventeen

ALÉRGENOS - ALLERGENS

PRIMEROS

Ensalada de cogollos con ventresca, cebolla roja, tomate seco y vinagreta de piñones

● Pescado ● Mostaza ● Frutos de cáscara ● Sulfitos

Carpaccio de bacalao con romesco, escarola, oliva negra y pimiento asado

● Gluten ● Pescado ● Frutos de cáscara ● Sulfitos

Setas de temporada salteadas con ajo y perejil, huevos fritos, butifarra del perol y jugo de carne

● Huevos ● Sulfitos

Salmón marinado con encurtidos hechos en casa y pan carasatu

● Gluten ● Lácteos ● Pescado ● Sulfitos

SEGUNDOS

Fricandó tradicional con cuatro patatas

● Gluten ● Frutos de cáscara ● Sulfitos

Corvina con wok de verduras y curry ligero de coco

● Pescado ● Sulfitos

Arroz meloso de pulpo a la parrilla con all i oli de pimentón

● Pescado ● Marisco ● Huevos ● Sulfitos

Entrecot con patatas fritas y chimichurri

● Gluten ● Sulfitos

POSTRES

Tarta Sara con cerezas en almíbar

● Gluten ● Lácteos ● Huevos ● Frutos de cáscara ● Sulfitos

Nuestra pastelería del día

● Gluten ● Lácteos ● Huevos ● Frutos de cáscara ● Sulfitos

Cheesecake de Nocilla con su helado

● Gluten ● Lácteos ● Huevos ● Frutos de cáscara ● Sulfitos

Nuestro lemon pie servido al plato

● Gluten ● Lácteos ● Huevos ● Sulfitos

CONTIENE
GLUTEN
GLUTEN

CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

HUEVOS
EGGS

PESCADO
FISH

CACAHUETES
PEANUTS

SOJA
SOYA

LÁCTEOS
MILK

FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS

APIO
CELERY

MOSTAZA
MUSTARD

GRANOS DE
SÉSAMO
SESAME

DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS
SULPHITE

ALTRAMUCES
LUPINS

MOLUSCOS
SELFSH